Der Familienschatz

THE UNIVERSITY
OF ILLINOIS
LIBRARY

From the collection of

Julius Doerner, Chicago

Purchased, 1918.

603
B96f

The person charging this material is responsible for its return to the library from which it was withdrawn on or before the **Latest Date** stamped below.

Theft, mutilation, and underlining of books are reasons for disciplinary action and may result in dismissal from the University.

To renew call Telephone Center, 333-8400

UNIVERSITY OF ILLINOIS LIBRARY AT URBANA-CHAMPAIGN

SEP 28 1982

L161—O-1096

Digitized by the Internet Archive
in 2017 with funding from
University of Illinois Urbana-Champaign Alternates

https://archive.org/details/derfamilienschat00busc

Der Familienschatz.

Eine Sammlung

werthvoller Rezepte und Rathschläge

— für —

den Familienkreis, die Hauswirthschaft, den Ackerbau, den Gartenbau, die Thierzucht

— und —

andere Interessen des menschlichen Lebens.

Aus den Aufzeichnungen von

Hans Buschbauer,

und anderen Schriftstellern.

Zusammengestellt von

Junghans Buschbauer.

Milwaukee.

Verlag von George Brumder.

Entered according to act of Congress in the year 1888 by
GEO. BRUMDER,
in the Office of the Librarian of Congress at Washington, D. C.

603
B96f

Vorwort.

Seit geraumer Zeit erging an mich aus dem Leserkreise derjenigen Zeitungen, — (Milwaukee „Germania", Chicago „Warte" und Buffalo „Volksblatt") — für welche ich seit Jahren thätig bin, vielfach die dringende Aufforderung, eine Sammlung der bisher in jenen Blättern erschienenen Rezepte und Belehrungen, soweit dieselben die praktischen Bedürfnisse des Lebens berühren, zu veranstalten und dem Druck zu übergeben. Auch bei der Verlagsstelle wurden häufig ähnliche Wünsche laut.

Diesen Aufforderungen und Wünschen verdankt das vorliegende Buch sein Entstehen. Es gereicht dem Verleger der erwähnten Zeitungen wie dem Unterzeichneten stets zu besonderem Vergnügen, die Wünsche der Leser derselben, wenn irgend thunlich, bereitwilligst zu erfüllen.

Da Mangel an Zeit mir die Arbeit nicht gestattete, so betraute ich meinen Sohn Junghans mit Ausführung derselben unter meiner Aufsicht und Leitung.

Ich glaube die Grenzen der Bescheidenheit nicht zu überschreiten, wenn ich hier der Erwartung Worte gebe, daß das vorliegende Buch sich den Beifall seiner Leser in hohem Maße erwerben wird. Der Leser findet in demselben nicht nur einen Abdruck einer großen Anzahl der in den erwähnten Zeitungen oder ihren Beiblättern bereits erschienenen, mit so großem Wohlwollen aufgenommenen Rezepte und Rathschläge, sondern es enthält dasselbe auch eine reiche Auslese höchst werthvoller Belehrungen aus den Schriften anerkannt tüchtiger, volksthümlicher Schriftsteller.

Ich stellte mir die Aufgabe, ein Buch herzustellen, das in schlichter, gemeinfaßlicher Sprache in den verschiedensten Lebenslagen ein treuer, zuverlässiger Rathgeber, ein Familienschatz in des Wortes umfassendster Bedeutung, sein soll.

Man kann den Inhalt des Buches füglich in vier Abtheilungen sondern. Man findet hier zunächst einen reichen Schatz von Haus- und Volksmitteln zur Linderung und Heilung häufig vorkommender Körperleiden.

Nicht Jeder ist in der glücklichen Lage, in Krankheitsfällen seine Zuflucht zu einem tüchtigen Arzte nehmen zu können. In den neuen Ansiedelungen unseres Landes fehlt es nicht selten an jeder ärztlichen

465324

Hülfe, — an zuverlässiger Hülfe fast immer. Da es weniger gefährlich ist, sich des ärztlichen Beistandes ganz zu begeben, als sich einem gewissenlosen Kurpfuscher anzuvertrauen: so dürfte man in solchem Falle getrost von den hier empfohlenenen Mitteln Gebrauch machen.

Niemand wird mir zumuthen, die Verantwortlichkeit für die Zuverlässigkeit der in diesen Blättern gelieferten Heilmittel zu übernehmen. Ich entnahm dieselben den Schriften solcher Männer, die eine geachtete Stellung unter ihren Fachgenossen einnehmen. Manche der Mittel sind erprobt und haben sich bewährt; und zwar derart bewährt, daß sie verdienen in goldener Schrift gedruckt zu werden.

Den Bedürfnissen des Haushalts ist in ausgiebiger Weise Rechnung getragen. Angehende Hausfrauen finden einen reichen Schatz von Belehrung über das richtige Verfahren bei der Ausführung einer großen Anzahl von Verrichtungen auf dem Gebiete des Hauswesens.

Den verschiedenen Zweigen der Landwirthschaft, als da sind Gartenbau, Obstbau, Thierzucht u. s. w. ist ein bedeutender Theil dieses Buches gewidmet. Namentlich erlaube ich mir, auf die zur Behandlung kranker Hausthiere gelieferten Rezepte aufmerksam zu machen. Was oben von den Aerzten gesagt wurde, gilt in noch höherem Grade von den Thierärzten. Der Thierzüchter, dem der Beistand eines tüchtigen Thierarztes nicht erreichbar ist, wird hier in den meisten Fällen das geeignete Heilmittel verzeichnet finden.

Außer dem Obigen liefert der „Familienschatz" endlich noch zahlreiche Anweisungen, die in allen möglichen Verhältnissen des praktischen Lebens eine reiche Ausbeute von Rath und Belehrung bieten.

Ein flüchtiger Blick auf das Inhalts-Verzeichniß wird den freundlichen Leser von der Reichhaltigkeit und Vielseitigkeit dieses Buches überzeugen. Dennoch wird man in diesem und jenem Falle gerade das Gewünschte vermissen, denn:

„Was man nicht weiß, das eben brauchte man,
Und was man weiß, kann man nicht brauchen."

Doch tröstet mich das Wort:

„Wer Vieles bringt, wird Jedem Etwas bringen."

Ich schließe mit der Hoffnung, daß dieses Buch seinem Namen Ehre machen, und sich als Schatz jeder Familie, in welcher es Eingang findet, bewähren möge.

Hans Buschbauer.

Jefferson, Wis.

Inhalts-Verzeichniß.

	No.
Abbrechen der Hörner	482
Abkühlen der Wohnräume	669
Aborte, geruchlose	1
Aepfel lange aufzubewahren	2
Aepfeltrank	3
Aepfelwein	4
Aftervorfall	5
Ahornzucker	6
Alpdrücken	7
Ameisen zu vertreiben	8
Anstrich, haltbarer	9
Asthma	10
Athem, übelriechender	11
Aufblähen des Rindviehs	12
Aufliegen der Bettlägerigen	13
Auge, fremde Körper im	297
Augenentzündung der Pferde	434
Augenentzündung des Rindviehs	482
Augenfell der Pferde	434
Augenflecken des Rindviehs	482
Augenleiden	14
Ausschlag im Gesicht	15
Backpulver	16
Backsteinkäse	266
Bandwurm	17
Bartflechte	18
Baumaterial	19
Baumkitt	20
Baumwachs	21
Baumwunden	671
Beerenwein	22
Beinbrüche der Pferde und des Rindviehs	23
Bettfedern zu reinigen	24
Bettnässen	25
Bier für Hausgebrauch	223
Biereſſig	26
Black leg der Rinder	27
Blähungsbeschwerden	28
Blasen an den Füßen	29
Blasenleiden	30
Blattern	31
Blattläuse	32
Blutegel aufzubewahren	33
Blutflüsse der Frauen	34
Blutharnen der Pferde	434
Blutharnen der Rinder	482
Blutlaus	35
Blutreinigung	36
Blutschwären	37
Blutspeien	38
Blutungen zu stillen	39
Blutvergiftung	40
Bohnen einzumachen	41
Bots bei Pferden	336
Brand im Getreide	42
Brandwunden	43
Brausepulver	44
Brechdurchfall	45
Bright's disease	220
Brodbacken	46
Brüche	47
Brüste, wehe der Mütter	48
Brunnen graben	49
Brustbeklemmung	50
Bügeln der Wäsche	562
Buglähme der Pferde	434
Buglähme des Rindviehs	482
Butter als Hausmittel	51
Butter aufzubewahren	52
Butter den Beigeschmack zu nehmen	53
Butter machen	54
Buttern, schwieriges	55
Canarienvögel	56
Carbolsäure bei der Aussaat	57
Castoröl leicht einzunehmen	58
Cement für Aquarien	59
Cement für Maschinenriemen	60
Champagner aus Aepfelwein	61
Champignon-Cultur	62
Chinapomade	63
Chinawein	64
Cholera	65
Cholera der Hühner	166
Cider	4
Cisternen geruchlos zu machen	66
Citronen aufzubewahren	67
Citronensäure	68
Congestionen	69
Conservirungsmittel	70
Croup der Hühner	166
Dämpfigkeit der Pferde	71. 434
Dampfkessel, Krusten in	72
Darmentzündung der Rinder	482
Darre des Geflügels	166
Desinfectionsmittel	73
Diarhöe der Säuglinge	497

	No.
Diphtheritis	74
Distelvertilgung	617
Douglas-Mixtur	166
Drüsengeschwulst	75
Drüsenverhärtung	76
Drüse der Pferde	434
Dünger für Zimmerpflanzen	77
Dünste, schädliche im Keller	78
Durchfall	79
Durchfall bei Absatzkälbern	80. 482
Durchfall der Pferde	434
Durchfall des Rindviehs	81
Durchfall des Geflügels	166
Durchfall der Saugferkel	82
Durchziehen der Brust bei Pferden	434
Dyspepsie	83
Eier, deren Alter zu erkennen	84
Eier, Aufbewahrung	85
Eier, gefrorene, aufzuthauen	86
Eingeweidewürmer der Pferde	434
Eingeweidewürmer des Rindviehs	482
Einpökeln des Fleisches	87
Eisenblechgeschirr zu reinigen	88
Eisen gegen Rost zu schützen	89
Eisenkitt	90. 289
Eisensplitter im Auge	91
Eisen zu conserviren	92
Eiweiß, Heilkraft des	93
Elfenbeinkitt	289
Elfenbein zu bleichen	94
Engerlinge zu vertreiben	95. 259
Englische Krankheit	478
Epilepsie	96
Epilepsie des Rindviehs	482
Erbsen, alte, schmackhaft zu machen	97
Erbsen grün aufzubewahren	98
Erbsen, grüne, einzumachen	99
Erbsen, grüne, zu trocknen	100
Erbrechen	101
Erdbeersaft	102
Erdbeerwein	103
Erde für Blumentöpfe	104
Erdflöhe zu vertreiben	105. 259
Erfrorene, deren Behandlung	106
Erhängte, „ „	107
Erkältungen „ „	108
Erstickte, „ „	109
Ertrinken, Schutz gegen das	110
Ertrunkene, deren Behandlung	111
Essiggurken vor Schimmel zu bewahren	112
Essig, trüben, zu klären	113
Essig, verdorbenen, zu verbessern	114
Essig, verfälschten, zu erkennen	115
Essig gegen Verderben zu schützen	116
Essig, wohlfeiler	117
Essig zu bereiten	118
Euterentzündung des Viehs	119. 482
Fässer dicht zu machen	120
Fässer, schimmelige	121
Fallsucht	96
Federbett, billiges	122
Fenster, Anlaufen der	123
Fenster, gegen das Gefrieren der	124
Fensterkitt zu erweichen	125
Fensterscheiben zu reinigen	126
Ferkelfressen	127
Fettflecken in Papier	128
Fettflecken in Tapeten	129
Fettflecken zu entfernen	130
Fieber, kaltes	131
Fieberhafte Zustände des Viehs	434
Filzhüte zu reinigen	132
Fingerwurm	133
Finnen im Gesicht	15
Fische rasch abzuschuppen	134
Flaschen zu reinigen	135
Flechten	136
Flechten des Rindviehs	482
Flecken im Marmor	137
Flecken zu vertilgen	138
Fleisch frisch zu erhalten	139
Fleisch, geräuchertes, aufzubewahren	140
Fleisch bei warmem Wetter aufzubewahren	141
Fleisch, muffiges, zu verbessern	142
Fleisch schnell weich zu kochen	143
Fleischwaaren, Räuchern der	144
Fliegenpapier herzustellen	145
Fliegen von Thieren abzuhalten	146
Fliegen zu vertreiben	147
Flöhe zu vertreiben	148
Floristen-Geheimnisse	149
Frostbeulen	106
Früchte, Aufspringen zu verhüten	150
Früchte, gefrorene, aufzuthauen	151
Füllenlähme	152
Füße, kalte	153
Fußbad, wirksames	154
Fußbodenanstrich	155
Fußbodenwichse	156
Fußboden, Reinigen des	157
Fußgicht (Zipperlein)	158
Fußnägel, eingewachsene	159
Fußschweiß	160
Fußsohlengeschwulst der Hühner	166
Gallen der Pferde	434
Gallensteine	161
Garn, wollenes, zu färben	162
Gartenschnecken	163
Gartenwege rein zu halten	164

	No.
Geflügel, Alter zu erkennen	165
Geflügelkrankheiten	166
Gehöröl	167
Gelbsucht	168
Geldstücke zu prüfen	169
Gelenkgeschwulst	170
Gelenkrheumatismus	171
Gelenkschmerzen	172
Gemüse einzumachen	173
Gemüse zu kochen	174
Genickbeule der Pferde	434
Gerben	175
Gerstenkorn am Auge	176
Gerüche, üble, zu entfernen	177
Geschirrschmiere	178
Geschwüre	179
Geschwüre bei Pferden	434
Geschwüre, scrophulöse	180
Gesichtskupfer	181
Gesichtsschmerz	182
Geschwülste bei Pferden	434
Getreide im Kasten zu messen	183
Getreidesäcke haltbar zu machen	184
Gicht	185
Gicht der Hühner	166
Gingerbeer	257
Glacehandschuhe zu reinigen	186
Glanzwäsche	642
Gläser zu reinigen	187
Gläser vor dem Verspringen zu schützen	188
Glanzstärke	189
Glanzwichse	190
Glascylinder dauerhaft zu machen	191
Glaskitt	289
Glieder, erfrorene	192
Glucksen, gegen das	193
Glycerinsalbe	194
Gold, echtes zu erkennen	195
Goldfische zu behandeln	196
Gopher zu vertilgen	197
Gummifluß der Bäume	198
Gummischläuche zu repariren	199
Gummischuhe auszubessern	200
Gurken einzumachen	201
Gurken ziehen ohne Garten	202
Gurkenkäfer	259
Gypsfiguren zu reinigen	203
Haarbürsten zu reinigen	204
Haar, dünnes	205
Haare, Ausfallen der	206
Haare, Grauwerden der	207
Haare, überflüssige, zu entfernen	208
Haarfärbemittel	209
Haaröl	210
Haarpflege	211
Haarpomade	212
Haarwuchsmittel	213
Hämorrhoiden	214
Hände, Pflege der	215
Hafer, dumpfiger	216
Halsentzündung	217
Halsentzündung der Rinder	482
Halsweh	218
Handkäse	266
Harnbeschwerden	219
Harnruhr	220
Harnruhr der Pferde	434
Harnverhalten der Rinder	482
Hartleibigkeit	221
Harzfluß der Bäume	198
Hasenfraß an Obstbäumen	222
Hausbier	223
Hausmäuse zu vertreiben	224
Hautausschlag der Hühner	166
Hautfehler der Pferde	434
Hautjucken	225
Hautpomade	226
Haut, rauhe	227
Hausschwamm	228
Heaves	71
Häderich zu vertilgen	617
Hefe zum Backen	229
Heidelbeerwein	230
Heilpflaster	231
Heilsalbe	232
Heimchen	233
Heiserkeit	234
Herzleiden	235
Heu, dessen Gewicht zu bestimmen	236
Heufieber	237
Hörner, Abbrechen der	238
Holländischer Käse	266
Hollunderbeerwein	239
Holzkohlen, Brennen der	240
Holzpfähle, Faulen derselben zu verhüten	241
Holzsplitter zu entfernen	242
Holzvergoldungen zu reinigen	243
Holzwurm	244
Honigwein	245
Hüftschmerzen	246
Hühneraugen	247
Hühnereier als Heilmittel	248
Hühner, eierfressende	249
Hühner, Eierlegen der, zu befördern	250
Hühnerläuse	166
Hufkrankheiten der Pferde	434
Huflattig auszurotten	617
Hufsalbe	251
Hundeseuche	252
Hundswuth, Allgemeines	253
Hundswuth, Heilung derselben	254

	No.
Husten	255
Husten der Pferde	434
Hyacinthen, Cultur der	256
Ingwerbier	257
Ingwerwein	258
Insecten im Gemüsegarten	259
Insectenstiche	260
Insectenpulver	456
Javal'sche Lauge	138
Johannisbeeressig	261
Johannisbeerkäfer	259
Johannisbeersaft	262
Johannisbeere, Heilkraft der schwarzen	263
Johannisbeerwein	264
Kalbefieber	482
Kälberlähme	265
Käse	266
Kaffee zu erkennen	267
Kaffee zu bereiten	268
Kalkanstrich, haltbarer	269
Kalkbeine der Hühner	166. 270
Kalkbrennen	271
Kalklöschen	272
Kartoffel, alte wohlschmeckend zu machen	273
Kartoffeln, Ernte und Aufbewahrung	274
Kartoffelgelee	275
Kartoffelkäfer	259
Kartoffelkäse	266
Kartoffeln im Keller zu messen	276
Kartoffelstärke	277
Katarrh	278
Kattun zu waschen	279
Kehlkopfwurm der Hühner	166
Kellerasseln	280
Keller, dumpfe	281
Kesselstein, gegen	282
Ketten, goldene zu reinigen	283
Kinder, Wundwerden der	284
Kinnbackenkrampf	285
Kirschmuß	286
Kirschsaft	287
Kirschwein	288
Kitte	289
Klapperschlangenbiß	467
Klebestoff	290
Kleeseide zu vertilgen	291
Kleidungsstücke, verschossene	292
Kleidungsstücke, wollene, zu reinigen	293
Kleister	294
Kletten zu vertilgen	617
Knochenfraß	295
Kochzwiebel, Heilkraft der	296
Körper, fremde, im Auge	297
Kohlfliege	259
Kohlkropf	259
Kohlraupe	259
Kolik der Pferde	298
Kolik des Rindviehs	482
Kopfgrind	299
Kopfschmerzen	300
Koppen der Pferde	301
Kornwurm	302
Krämpfe in den Beinen	303. 305
Krämpfe der Hühner	166
Krätze	304
Krebs	306
Krontritt der Pferde	434
Kropf	307
Kühe, Alter derselben zu erkennen	308
Kühe, Milchfieber der	309
Kühe, Verwerfen der	310
Kürbisbutter	311
Kupfergeschirr zu putzen	312
Kupfer zu reinigen	313
Läuse der Hausthiere	314
Labbereitung	266
Lampencylinder haltbar zu machen	315
Lampencylinder zu reinigen	316
Lampendochte, Verkohlen der	317
Lampenkitt	289
Latwerge-Bereitung	318
Leberflecken	319
Leberleiden	320
Leckfucht	321. 482
Leder auf Metall zu befestigen	322
Lederriemen weich zu erhalten	323
Leder weich zu machen	324
Legenoth der Hühner	166
Leim, flüssiger	325
Leinen, wasserdichtes	326
Licht, ewiges	327
Limabohnen, Zubereitung der	328
Limburger Käse	266
Liniment, vorzügliches	329
Löthmittel für Blechbüchsen	688
Lungenseuche des Rindviehs	330
Madeira, künstlicher	331
Madenwürmer	332
Mähnengrind	333
Mäuse von Lederzeug abzuhalten	334
Magenbitter	335
Magenkrampf	336
Magenentzündung der Hausthiere	337
Magengeschwüre	338
Magenhusten	339
Magenkatarrh	340
Magenkrampf	341
Magenkrebs	342

	No.
Magenleiden	343
Magensäure	547
Magenschwäche	344
Magenschwäche der Pferde	434
Magenwürmer der Pferde	434
Magenverschleimung	345
Mangel an Freßlust der Pferde	434
Maplezucker	6
Maschinentheile vor Rost zu schützen	346
Marmelade	347
Marmor zu reinigen	137. 348
Marmorkitt	289
Masern	349
Mauern, nasse, trocken zu legen	350
Mauke der Pferde	351. 434
Mauke des Rindviehs	482
Maulbeermuß	352
Maulbeersaft	353
Maulwürfe zu vertilgen	354
Maulwunden der Pferde	434
Maulwunden des Rindes	482
Maulwurfsfalle	355
Meerschaum zu kitten	356
Mehl, Dumpfigkeit zu verhindern	357
Mehlthau	358
Melonenkürbisse (Squasches)	359
Messer zu putzen	360
Messer zu schärfen	361
Messerklingenkitt	289
Messing zu putzen	362
Metallputzpomade	363
Meth	364
Mikroscop	365
Milch, condensirte	366
Milch gegen Sauerwerden zu schützen	367
Milchfieber der Kühe	309
Milchkur	368
Milchprobe	369
Mitesser im Gesicht	370
Mittel schlafbeförderndes	371
Mixed Pickles	372
Moderflecke in Seide	373
Möbel zu putzen	374
Möhrenessig	375
Möhrenmuß	376
Möhrensaft	377
Mondblindheit der Pferde	378
Mottenvertilgung	379
Mousseline zu waschen	380
Mücken zu vertreiben	381
Mundgeruch, übler	382
Muttermahle zu entfernen	383
Nabelbruch der Pferde	384
Nabelvenenentzündung der Rinder	482
Nachgeburt der Kühe	385. 482
Nachtschweiß	386
Nägel, eingewachsene	387
Nägel, verschiedene Sorten der	388
Nähen, Vortheile beim	389
Nähmaschinen, Oel für	390
Nähmaschinen zu reinigen	391
Nagelgeschwüre	392
Nankin zu waschen	393
Narben zu entfernen	394
Nasenbluten zu stillen	395
Nasenpolypen	396
Nervensalbe	397
Nervenschmerzen	398
Nesselsucht der Pferde	399
Neufchateller Käse	266
Neuralgie	182. 398
Nierengries	400
Nierenleiden der Pferde	434
Nüsse, alte, schmackhaft zu machen	401
Obstessig	402
Obstflecken zu entfernen	403
Obstsyrup	404
Obst zu dörren	405
Ochsenbutter zu erkennen	406
Oculiren	407
Oelanstrich zu reinigen	408
Oel, Ersatzmittel bei Anstrichen	409
Oelfarbe von Holz zu entfernen	410
Oelflecke aus Fußböden zu entfernen	411
Oelgemälde aufzufrischen	412
Oelglanzwichse	413
Oel, ranziges, zu reinigen	414
Ofenschwärze	415
Ofenkitt	289
Ohnmacht	612
Ohrenentzündung	416
Ohrenschmerzen	417
Oleander, Pflege der	418
Oleomargarine zu erkennen	406
Papier auf Blech zu befestigen	419
Papier, bedrucktes, zu reinigen	420
Papier, wasserdichtes	421
Pappendeckel, wasserdichter	422
Parasiten der Rinder	482
Pelzwaaren aufzubewahren	423
Parmesankäse	266
Pelzwaaren aufzufrischen	424
Pelzwerk zu waschen	425
Pergamentpapier	426
Petroleum aufzubewahren	427
Petroleumflecke zu entfernen	428
Petroleum zu prüfen	429
Pferde bei Feuersbrünsten	430
Pferde, bissige, zu zähmen	431
Pferdegeschirre, Behandlung der	432
Pferdekraft, Erklärung des Worts	433

	No.
Pferdekrankheiten	434
Pferdenarten	435
Pferde, Schwindel der	436
Pfirsiche einzumachen	437
Pfirsich-Gelee	438
Pfirsichsaft	439
Pfirsichwein	440
Pflanzen, Heilkräfte bekannter	441
Pflanzen im Moos zu ziehen	442
Pflanzen-Wachsthum zu fördern	443
Pflaster, schmerzstillendes	444
Pflaumen einzumachen	445
Pflaumenmuß	446
Pflaumensaft	447
Pflaumenwein	448
Propfen der Obstbäume	449
Photographien, verblichene, herzustellen	450
Pips der Hühner	166
Pleura pneumonia	330
Pökeln der Fleischwaaren	87
Polirlack	451
Politur für Möbel	452
Pomade	453
Porzellan zu reinigen	454
Porzellankitt	289
Pumpkinbutter	311
Putzpulver für Spiegel	455
Pyrethrum	456
Quark	457
Quecken-Vertilgung	617
Quetschungen	458
Quittensaft	459
Rade-Vertilgung	617
Räuchern des Fleisches	460
Räucherpapier	461
Räude der Hausthiere	434. 462
Räude der Rinder	482
Rahm, Ersatzmittel für	463
Rasiren, Hilfsmittel beim	464
Rasirmesser zu schärfen	465
Rasirseife, flüssige	466
Rasselschlangenbiß	467
Rathschläge, allerlei nützliche	468
Ratten von Lederzeug abzuhalten	469
Ratten zu vertreiben	470
Rauchtabak zu bereiten	471
Regen-Anzeichen	472
Regen, Ersatz für	473
Regenwürmer zu tödten	474
Regeln für Schweinezucht	475
Rehe der Pferde	434
Rhabarbercompot	476
Rhabarberwein	477
Rhachitis (Englische Krankheit)	478
Rheumatismus	479
Rheumatismuspflaster	480
Rindern, vergebliches	481
Rindvieh, Krankheiten des	482
Ringe, eingewachsene	483
Ringbein der Pferde	434
Risse in Kleidern	484
Risse in Möbeln	485
Rosen-Cultur	486
Rosen zu färben	149
Rosenpomade	487
Roßhaare elastisch zu machen	488
Rost zu entfernen	489
Rothlauf (erysipelas)	490
Rotz der Pferde	434
Rücken, Warmhalten des	491
Ruhr	492
Ruhr der Hühner	166
Runzeln zu entfernen	493
Ruß als Dünger	494
Rußbildung zu beschränken	495
Saat, Schutz gegen Ungeziefer	496
Säuglinge, Diarrhöe der	497
Salbe für Fußgänger	498
Sammetbänder aufzufrischen	499
Sammet, weichen, hart zu machen	500
Sammet zu waschen	501
Sattelbruck	502
Sauerkraut	503
Sauerkraut rasch reif zu machen	504
Sauerkraut gegen Fäulniß zu schützen	505
Schaale der Pferde	434. 506
Schafräude	462
Scharlachfieber	507
Schellackfirniß	508
Scheintod	509
Sciatica	245
Schielen	510
Schimmel an Fleischwaaren	511
Schimmel im Keller	512
Schinken zuzubereiten	513
Schinnen auf dem Kopfe	514
Schirme wasserdicht zu machen	515
Schlacken zu verwenden	516
Schlaflosigkeit	517
Schlaf, Winke über	518
Schlagfluß	612
Schlangenbiß	467
Schlucken, verhindertes	519
Schmerzenlinderung	520
Schnupfen	521
Schönheitsmittel	522
Schönheitspulver	523
Schornsteine, brennende, zu löschen	524
Schrauben, eingerostete	525
Schrift, verblichene	526

	No.
Schuhwerk, hartes	527
Schuhwerk, wasserdichtes	528
Schwämme zu bleichen	529
Schwämme zu reinigen	530
Schweineseuche	531
Schweinezucht=Regeln	474
Schweißneigung	532
Schwerhörigkeit	533
Schwindel der Pferde	436
Schwindsucht	534
Schwund der Pferde	434. 535
Scratches der Pferde	351
Seekrankheit	536
Seifekochen	537
Seidenzeuge zu prüfen	538
Seidenzeuge zu reinigen	539
Seide, schwarze, zu waschen	540
Seide und Sammet aufzubewahren	541
Senfbereitung	542
Senfpflaster	543
Silberwaaren zu putzen	544
Skropheln	545
Smut im Getreide	41
Sodawasser	546
Sodbrennen	547
Sonnenstich	548
Sommerbeschwerden	549
Sommergetränk	550
Sommersprossen	551
Sorghumsyrup=Kuchen	552
Spargel aufzubewahren	553
Sparsohlen	554
Spath der Pferde	344. 434. 555
Spavin	344. 434. 555
Speck aufzubewahren	556
Speichelfluß	557
Speisen, versalzene und angebrannte	558
Spiegel, beschädigte	559
Spitzen zu waschen	560
Squashes zuzubereiten	359
Stachelbeerwein	561
Stärken und Bügeln	562
Stärkungsmittel	563
Stahlfedern rein zu halten	564
Stahlwein	565
Stahl zu prüfen	566
Starrkrampf	567
Staub in den Augen	568
Steingallen der Pferde	569
Stempelfarbe	570
Sterzwurm der Rinder	482
Stiefelwichse	571
Stollschwamm der Pferde	434
Stoffe, unächte, zu waschen	572
Stoffe unverbrennbar zu machen	573
Stoffe wasserdicht zu machen	574
Stottern	575
Straßenstaub=Benutzung	576
Strohgeflechte, wasserdichte	577
Strohhüte zu reinigen	578
Stuhlverstopfung	579
Summer complaint	44
Sweeney der Pferde	536
Tapeten zu reinigen	580
Taschenuhren zu reinigen	581
Tauben, Geschlecht zu erkennen	582
Telephon anzufertigen	583
Terpentin, schmerzstillend	584
Testament=Abfassung	585
Tinte, schwarze	586
Tinte zum Wäsche zeichnen	587
Tinte, unsichtbare	588
Tintenflecken zu entfernen	589
Tinten Glanz zu geben	590
Tod eines Menschen zu erkennen	591
Tödten von Geflügel	592
Tollwuth	253
Tomaten aufzubewahren	593
Tomaten=Pfeffer	594
Tomaten=Wein	595
Topfpflanzen, Begießen der	596
Trauben aufzubewahren	597
Traubenessig	598
Treibriemen zu conserviren	599
Trichinen	600
Trinken beim Essen	601
Trinkwasser zu prüfen	602
Trommelsucht	482. 603
Trunksucht	604
Tuchkleider zu reinigen	605
Tuch zu prüfen	606
Tücher, wollene, zu waschen	607
Tünche	608
Ueberbeine	609
Uhrketten zu reinigen	610
Uebelkeit beim Fahren	611
Unarten der Pferde	435
Unfälle, schwere	612
Ungeziefer an Topfpflanzen	613
Ungeziefer auf Bäumen	614
Ungeziefer bei Hunden	615
Ungeziefer bei Canarienvögeln	616
Ungeziefer, Schutz der Saat gegen	496
Unkrautvertilgung	617
Unterleibsleiden	618
Unverdaulichkeit bei Kindern	619
Urinverhaltung der Pferde	434
Verbrennungen	620
Verdauung, gute	621
Verdauungsbeschwerden	622
Verdauungspulver	623

	No.
Verfangen der Schweine	624
Vergiftungsfälle	625
Vergoldungspulver	626
Vergoldungen zu reinigen	627
Vermessungen	628
Verrenkungen	629
Verschlucken	630
Verstauchen der Pferde	434
Verstopfung	631
Verstopfung der Pferde	434
Verstopfung der Säuglinge	632
Verwerfen der Kühe	310. 482
Vieh bei Feuersbrünsten	633
Vieh, fremdes, zu gewöhnen	634
Vogellläuse	635
Vogelscheuche	636
Vogelleim	637
Wachstuch zu reinigen	638
Wadenkrampf	639
Wände, feuchte	640
Wäsche, gelbe	641
Wäscheglanz	642
Waffen glänzend zu erhalten	643
Wagenschmiere	644
Wanzenvertilgung	645
Warmbier	646
Warzen bei Menschen	647
Warzen bei Hausthieren	484. 648
Waschverfahren, neues	649
Waschmaschine, richtiger Gebrauch	650
Wasseradern suchen	651
Wasserbett	652
Wassersucht	653
Wasser im Brunnen zu verbessern	654
Wasser, Allgemeines	655
Wechselfieber	656
Weinbereitung	657
Weinfässer, neue	658
Weinflecken	659
Weinstein an den Zähnen	660
Weintrauben aufzubewahren	661
Welschkorn im Crib zu messen	662
Wespennester zu zerstören	663
Wespenstiche	664
Wespen zu fangen	665
Wetteranzeiger	666
Wetter-Vorausbestimmung	667
Wichse	571
Widerristschaden	434
Winterhusten	668
Wohnräume abzukühlen	669
Wünschelruthe	651
Würmer bei Menschen	670
Wunden an Bäumen	671
Wunden, blutende	672
Wunden bei Pferden	434
Wunden bei Rindern	482
Wundgehen (Wolf)	673
Wundheilmittel	674
Wurstmachen	675
Zähne, lose, bei Hausthieren	676
Zäpfchen, geschwollenes	677
Zahnausziehen	678
Zahnfleischleiden	679
Zahngeschwüre	680
Zahnkitt	681
Zahnpulver	682
Zahnen, schweres	683
Zahnschmerzen	684
Zahnreinigungsmittel	685
Zeichnungen zu copiren	686
Zinkgeräthe zu putzen	687
Zinnbüchsen zu löthen	688
Zimmerluft, trockene	689
Zitronensaft	690
Zuckerharnruhr	691
Zuckerwasser, moussirendes	692
Zungenlähmung	693
Zwanghuf	694
Zwangsmittel bei Viehtransport	695
Zwiebeln, Auswachsen	696

1. Aborte, geruchlose.

Zu den Quellen gefährlicher Krankheiten gehört namentlich die unreine Luft, welche der Abort durch seinen Gestank verbreitet. Ein vorzügliches Mittel, sich von diesem Uebel zu befreien, ist schwefelsaures Eisen (Copperas).

Gibt man sich die geringe Mühe, von diesem unschätzbaren und doch so wohlfeilen Mineral (100 Pfund kosten im Großhandel zwei bis drei Dollars) etwa ein Stück von der Größe einer Wallnuß täglich abends in den Nachttopf zu werfen, und dessen Inhalt morgens in die Grube des Abtritts zu leeren, so hat man so ziemlich Alles gethan, was auf dem Lande nöthig ist, um einem unsichtbaren, aber höchst verhängnißvollen Uebel zu wehren. Will man den Gestank recht bald los werden, so nimmt man während der ersten vierzehn Tage etwas größere Massen schwefelsauren Eisens. Dieses Verfahren wird die Wirkung haben, nach wenigen Tagen Lunge und Nase von dem Feinde, der in der Luft haust, zu befreien.

Gerathen dürfte es sein, etwa alle acht Wochen noch 1—2 Pfd. Chlorkalk in Wasser aufzulösen und diese Lösung ebenfalls in den Abort zu gießen. Mittelst dieser einfachen und billigen Mittel wird man sein Haus und dessen Umgebung von dem unerträglichen Gestanke befreien und dessen gesundheitsschädliche Wirkungen aufheben.

Gesundheit ist das kostbarste aller irdischen Güter. Lange leben möchte Jeder. Die Meisten thun aber alles Mögliche, um das Leben recht kurz zu machen, denn

„aus Gemeinem ist der Mensch gemacht,
und die Gewohnheit nennt er seine Amme".

2. Aepfel lange aufzubewahren.

Von den trocken gepflückten Aepfeln werden die schönsten und gesundesten in einer Kammer auf Brettern einzeln gelegt, hierauf 3—4 Tage hintereinander bei verschlossenen Thüren und Fenstern mit Rebholz geräuchert. Sind die geräucherten Aepfel trocken geworden, so werden sie schichtweise in Kisten mit Heckerling so eingelegt, daß sie sich nicht berühren. Die gefüllten Kisten werden oben mit einer Strohlage bedeckt.

Ein anderes Mittel, das häufig von französischen Obstgärtnern angewandt wird, ist das folgende: Man nimmt ein Faß und bringt auf den Boden desselben eine 2 Zoll dicke Lage gewöhnlichen Gyps, wie er zum Düngen gebraucht wird (Land Plaster). Auf den Gyps kommt eine Lage Aepfel, die vorher in weiches Papier eingewickelt sind, so daß zwischen den einzelnen Früchten ein kleiner Zwischenraum bleibt. Hierauf kommt wieder eine

Lage Gyps, dann Aepfel, und so abwechselnd, bis das Faß voll ist. Den Schluß bildet selbstverständlich eine Lage Gyps. Nimmt man von den Früchten aus dem Faß, so muß man Sorge tragen, daß die in demselben zurückgebliebenen immer von einer Lage Gyps bedeckt sind.

3. Aepfeltrank.

Man schnitzt sechs Aepfel von ziemlicher Größe mit der Schale, thut sie in ein hinlänglich großes Gefäß, setzt ½ Pfund Rosinen hinzu, die man vorher von den Kernen befreit hat, ferner 2 Unzen weißen Zucker. Dann gießt man 1½ Quart siedendes Wasser dazu und läßt das Ganze 30 Minuten kochen. Man läßt das Gekochte in dem bedeckten Gefäße kalt werden und seiht es dann durch ein feines Haarsieb. Dies ist ein ebenso angenehmes als gesundes Getränk und besonders für Kranke zu empfehlen.

4. Aepfelwein. (Cider.)

Will man schönen Aepfelwein bereiten, so ist es vor Allem nöthig, auch gute Apfelsorten zu verwenden. Man darf sich nicht dem Glauben hingeben, daß Fallobst, welches vorzeitig von den Bäumen fällt und wurmhaltig oder angefault ist, etwa gut genug dazu wäre, zu Aepfelwein verwandt zu werden, es könnte dann leicht der Fall eintreten, daß man statt Wein nachher Essig erhielte. Am besten eignen sich glattschalige Reinetten dazu, auch andere Sorten, die neben einem mäßigen Zuckergehalt auch Säure enthalten. So geben z. B. Süßäpfel, ausschließlich verwandt, einen schleimigen, sich schwer klärenden Wein, während Süßäpfel, gemischt mit recht saueren Aepfeln, ein viel besseres Produkt liefern. Ebenso kann man auch Aepfel und Birnen gemischt verwenden, nur dauert dann die Gährung etwas länger.

Zur Bereitung des Aepfelweines gehören nun folgende Utensilien:

1. Ein Weinfaß, auf dem bereits Traubenwein gewesen ist; solche Fässer werden sauber gespült und nachher ausgeschwefelt. Ist man gezwungen, neue Fässer zu verwenden, so müssen dieselben so lange und so oft mit kochendem Wasser gebähet werden, bis sie ausgelohet sind.

2. Eine Zerkleinerungsmaschine. Die regelmäßigste und beste Zerkleinerung erhält man durch Obstmahlmühlen von größerer oder kleinerer Construktion, wie solche von Händlern in landwirthschaftlichen Geräthen zu beziehen sind. Will man dieselben aber nicht verwenden, so kann man auch in hölzernen Trögen mittelst Steinen oder Keulen das Obst zerquetschen, was aber immerhin eine umständliche Arbeit verursacht.

3. Eine starke Presse. Jede starke Presse eignet sich zum Auspressen des Obstes, sie muß nur so kräftig wirken, daß die zerkleinerte Masse recht scharf ausgepreßt wird. Am besten eignen sich daher Pressen mit starkem eisernen Schraubengang oder die sogenannten Hebelpressen dazu, nur muß in letzterem Fall der Hebelbaum so lang sein, daß ein starker Druck erzeugt wird. Auch derartige Schraubenpressen, neuester Construktion, besonders zur Aepfelweinbereitung hergestellt, sind von Händlern zu beziehen.

Ziemlich selbstverständlich ist wohl, daß, bevor man an das Zerkleinern der Aepfel geht, sowohl alle Instrumente und Gefäße, als auch das Obst selbst sauber rein gewaschen werden müssen, da sonst der an den Aepfeln haftende Schmutz, d. h. besonders derjenige, den man mit bloßem Auge kaum wahrnehmen kann, durch Pilzbildung eine unregelmäßige Gährung veranlassen kann.

Nach dem Zerkleinern füllt man die Masse in einen locker gewebten Beutel und bringt denselben unter die Presse. Der ausfließende Saft wird in einem Gefäße aufgefangen und sofort in das Faß gefüllt. Das Zapfloch an dem Fasse muß durch einen Kork verschlossen werden, dagegen bleibt das Spundloch offen und hierdurch wird der Saft eingefüllt. Das Faß wird aber nur auf neun Zehntel seines Inhalts gefüllt, damit nachher beim Gähren der Most nicht aus dem Spundloch heraustritt. Hierauf oder auch schon vorher bringt man das Faß in den Keller oder in eine Kammer, nach Norden gelegen, welche 50 bis 60 Grad F. hat, auf eine Stellage, von der es nicht wieder entfernt zu werden braucht, und läßt nun den Most gähren; nach 6 bis 8 Tagen beginnt dann die stürmische Gährung. Um den Zutritt schlechter und pilzgeschwängerter Kellerluft zu verhüten, setzt man einen sog. Gährspunder auf, der in ein Glas mit Wasser geleitet wird, wodurch der gährende Most ganz von der äußeren Luft abgeschlossen wird. Nach 2—3 Monaten läßt die Gährung nach und der Wein klärt sich. Man nimmt nun ein anderes Faß und zieht den klaren Wein von den unten im Fasse befindlichen Hefetheilchen ab und läßt ihn noch mindestens 2—3 Monate ablagern. Dann ist er zum Trinken fertig.

5. Aftervorfall.

Bei Kindern verliert sich das Uebel meist von selbst wieder. Man wendet dagegen Ueberschläge, Waschungen und Einspritzungen von Eichenrindenabkochung kalt an. Drei Eßlöffel voll Rinde auf 1 Quart Wasser. Eine schwache Auflösung von Tannin (Tannin) oder eine Auflösung von Alaun leisten dieselben Dienste.

6. Ahornzucker, Bereitung des. (Maple Sugar.)

Die Zeit, in welcher der Saft, aus welchem man den Zucker bereitet, gewonnen wird, ist das sehr zeitige Frühjahr, wo derselbe zu steigen beginnt, das heißt in Umlauf geräth. Die größeren Bäume werden ausgesucht und mittelst eines zölligen Bohrers angezapft. Es ist nicht vortheilhaft, Bäume, die weniger als einen Fuß im Durchmesser sind, überhaupt anzubohren. Die Tiefe des zu bohrenden Loches richtet sich natürlich nach der Dicke des Baumes; sollte jedoch nie mehr als 6 Zoll betragen. Das Loch muß nach aufwärts gebohrt werden, um dem Safte freien Auslauf zu gewähren. In diese Löcher treibt man hölzerne Röhren (gewöhnlich bestehen dieselben aus Erlenholz, dessen weiches Innere man entfernt), um den Saft durch dieselben in Eimer oder andere geeignete Gefäße zu leiten.

Beim Kochen des Mapelzuckers ist vor allem die größte Reinlichkeit zu beobachten, und zwar von dem Anbohren bis zur Zeit, da der Zucker

fertig ist. Alle Gefäße, die zum Auffangen des Saftes benutzt werden, alle Kessel, Fässer u. s. w. müssen gewissenhaft gereinigt und rein gehalten werden.

Nachdem nun die geeignete Anzahl Bäume angebohrt, richtet man sich eine Stelle zum Einkochen des Saftes ein. Dieselbe sollte an der tiefst gelegenen Stelle des Waldes, in dem man kocht, angelegt sein, da dadurch das Herbeiholen des Saftes bedeutend erleichtert wird. Wo man viele Bäume angebohrt, kann der Saft mittelst eines Fasses, das man auf einem Schlitten befestigt, zusammen gefahren werden. Als Durchschnittsergebniß kann man 6 Pfund Zucker von einem Faß (32 Gallonen) Saft annehmen.

Die Erfahrung hat gelehrt, daß je eher der Saft gekocht wird, je besser der Zucker sein wird. Besonders ist dies in warmem Wetter der Fall, da der Saft dann leicht säuert. Zum Einkochen bedient man sich eines gewöhnlichen großen Kessels, oder, was noch besser ist, einer 6 Fuß langen, 3 Fuß breiten, 1 Fuß tiefen Pfanne. Dieselbe hat vor dem Kessel den Vorzug, daß sie dem Feuer mehr Flächenraum bietet, mithin das Einkochen rascher vonstatten geht.

Nachdem das Kochen begonnen, muß es unabläßig fortgesetzt werden, bis der Saft die Dichtheit von Syrup erlangt. Alle Unreinigkeiten, die sich beim Kochen aufwerfen, müssen abgeschäumt werden. Noch ehe der Saft die Dichtheit von Syrup angenommen, giebt man auf etwa je zwanzig Gallonen desselben 4 rohe Eier in 1 Quart frischer Milch geschlagen. Dies wird den Syrup vollkommen klären. Nachdem der Auswurf sorgfältig entfernt, wird der Syrup nochmals übers Feuer gebracht und unabläßig gekocht, bis derselbe sich zu Zucker verdickt.

Es giebt mehrere Methoden, um zu bestimmen, wann der Syrup genug gekocht hat. Eine der besten ist folgende: man gießt etwas von dem flüssigen Zucker auf den Schnee oder, falls kein Schnee vorhanden, in ein Glas mit kaltem Wasser. Wird die Masse alsdann hart und spröde, so ist der Zucker fertig, und man muß ihn sofort vom Feuer entfernen. Alsdann kann man ihn in jedes beliebige Gefäß gießen, nur muß man dasselbe vorher mit kaltem Wasser ausspülen, um dadurch das Ansetzen des Zuckers zu verhüten. Zu bemerken ist noch, daß der Syrup während des Einzuckerns immerfort gerührt werden muß.

7. Alpdrücken.

Ein alter Arzt empfiehlt, Abends ein großes Glas Zuckerwasser zu trinken und, wenn dieses nicht ausreicht, demselben einen Theelöffel voll Magnesia (Magnesia) zuzusetzen. Auch wird empfohlen, vor dem Schlafengehen eine Tasse schwachen Kamillenthee zu nehmen.

8. Ameisen zu vertreiben.

In Häusern kann man sie vertreiben, wenn man ihre Gänge und Schlupfwinkel mit Pyrethrumpulver (Persian Insect Powder) bestäubt. Muß nöthigenfalls wiederholt werden.

Ein anderes vorzügliches Mittel besteht darin, daß man einen Teller mit etwas frischem Schweineschmalz, das sie sehr lieben, an ihren Aufent-

haltsort stellt. Sie sammeln sich in Menge auf dem Teller und bleiben auf dem klebrigen Schmalz hängen. Um sie abzustreichen, wird der Teller etwas erwärmt und dann wieder mit Schmalz aufgestellt. An den Teller sollte man einige Hölzchen legen, die den Ameisen als Brücken dienen können, um zu dem Schmalz zu gelangen.

Man vertreibt die Ameisen auch dadurch, daß man etwas Campher in ihre Gänge legt.

In Gärten befreit man sich dadurch von den Ameisen, daß man die Haufen auseinander wirft und mit starkem Seifenwasser durchdringend begießt. Das Begießen mit starkem Salzwasser leistet ebenfalls gute Dienste. Diese Mittel müssen, wenn nöthig, wiederholt werden. Grüne Wermuthblätter in einiger Anzahl auf die geöffneten Haufen gelegt, sollen ebenfalls von guter Wirkung sein. Auch hier leistet Bestäubung mit Pyrethrumpulver gute Dienste.

Von Bäumen hält man Ameisen dadurch, daß man um den Stamm einen Gürtel von Theer zieht.

Von den Bienenstöcken hält man die Ameisen ab, wenn man das Standbrett, worauf die Stöcke stehen, mit Carbolwasser abwäscht. (Ein Eßlöffel voll Carbolsäure—Carbolic Acid—auf eine Gallone warmes Wasser.)

9. Anstrich, haltbarer.

1. Kalk mit einer Lösung von Salz in Wasser gelöscht und dann gehörig mit abgerahmter Milch verdünnt, giebt einen dauerhaften Anstrich, der sich im Freien fast ebenso lange hält als Oelfarbe. Der Anstrich ist ein vortreffliches Mittel zur Erhaltung von Holz und landwirthschaftlichen Geräthen.

2. Portland-Cement mit abgerahmter Milch gemischt, bis die Mischung die Dickigkeit von Molasses hat, giebt einen sehr dauerhaften Anstrich für Holzwerk im Freien. Kann auch für manche Zwecke im Innern benutzt werden, da die Farbe augenblicklich festhaftet und weder durch Begießen mit Wasser, noch durch Reiben mit den Fingern wegzubringen sein soll.

3. Einen guten haltbaren Maueranstrich erhält man schon, wenn man den Kalk in der gewöhnlichen Weise mit Wasser löscht und dann eine Quantität fein geriebenen Käsequark unter Umrühren zusetzt.

4. Ein dauerhafter und billiger Anstrich, der sich zugleich für Holz und Mauerwerk eignet, wird wie folgt hergestellt: Nimm 2 Quart abgerahmte Milch, 5 Unzen frisch gelöschten Kalk, 5 Unzen gekochtes Leinöl, 1¼ Unzen burgundisches Harz (Rosin), das bei mäßiger Hitze in dem Oel aufgelöst wird. Der Kalk muß mit kaltem Wasser gelöscht und an der Luft getrocknet werden, bis er zu einem feinen Pulver zusammenfällt. Darauf wird er mit dem vierten Theil der Milch gemischt, dann das Oel mit dem Harz und endlich die übrige Milch und soviel spanisches Weiß (etwa drei Pfund), als zur Consistenz der Farbe nöthig ist, unter beständigem Umrühren zugesetzt. Zwei Anstriche sind nothwendig. Statt des spanischen Weiß kann man eine beliebige andere Anstrichfarbe wählen.

5. Ein sehr guter Anstrich für Holz, das in die Erde kommt, besteht aus Kohlentheer, ungelöschtem Kalk und Kohlenstaub. Der Theer wird zuerst in einem eisernen Gefäße heiß gemacht, dann auf je 6 Gallonen Theer

1 Pfund Kalk und 1 Pfund Holzkohlenpulver zugesetzt und so lange umgerührt, bis das Gemisch sich innig vermengt hat. Hiermit wird das Holz angestrichen, das nicht nur der Fäulniß, sondern auch den Angriffen der Insekten widersteht.

6. Ein feuerfester Anstrich für Schindeldächer wird im „Landwirth" veröffentlicht: Das zu schützende Dach, wie auch jedes andere zu schützende Holz wird zweimal kurz nach einander mit heißem Steinkohlentheer gut überstrichen und dann sofort auf diesen Ueberstrich eine dünne Lage pulverisirte, durchsiebte Ziegelerde gebracht. Schon nach einigen Tagen hat sich dann eine durchaus feste Masse gebildet, welche nicht nur das Holz vor der Aufnahme jeder Feuchtigkeit schützt, sondern auch jede Feuersgefahr ausschließt und den Flammen vollständig Widerstand leistet, besonders aber, wenn man nicht unterläßt, nach einigen Tagen den Ueberstrich schwach zu erneuern und wieder soviel Ziegelerde aufzustreuen, daß der Theer vollständig gesättigt erscheint. In Holland soll dieses Verfahren allgemein sein und soll man dort auch die Balken der Viehställe, der Brennereien und Brauereien mit dieser Masse überziehen und so die Dauerhaftigkeit des Holzes in hohem Grade fördern. Von der Sicherheit gegen Feuersgefahr kann man sich dadurch überzeugen, daß man einen so behandelten Schindel ins Feuer wirft. Derselbe entzündet sich sehr schwer, und entzündet, kohlt er nur, flammt nie.

7. Um die Schindeldächer wetterfester und zugleich feuerfester zu machen, streicht man sie dreimal mit einer Masse an, die folgendermaßen bereitet wird: 1 Theil feinen Sand, 2 Theile gesiebte Holzasche, 3 Theile gelöschten Kalk macht man mit Leinöl zu einem dünnen Brei.

Ein Anstrich, zu welchem Theer verwandt wird, dürfte bei Wirthschaftsgebäuden vor dem Anstrich mit Oelfarbe den Vorzug verdienen. Steinkohlentheer, auf ein Drittel eingedampft, dringt tiefer als Holztheer ein, doch muß er sehr heiß aufgetragen und der Anstrich einigemal wiederholt werden. Setzt man dem Steinkohlentheer vor dem Erhitzen ein Achtel Pech zu und rührt während des Erhitzens fleißig um, so erhöht sich die Dauer der Wirkung und seine Deckkraft bedeutend.

8. Um das Anfaulen des Holzes in der Erde zu vermeiden, kocht man 3 Quart Steinkohlentheer, mischt damit 5 Pfd. Pech und 2 Pfd. Schwefel und bestreicht die Pfosten unter der Erde und einige Zoll über der Erde mit der heißen Masse.

9. Einen vollkommen wetterfesten Anstrich für Holzwände, Pfähle und dergleichen, welchem man durch Hinzufügung von Mineralfarben jede beliebige Färbung geben kann, stellt man in nachstehender Weise her: Man mengt feingeriebenes Zinkoxyd mit Leimwasser und bestreicht mit dieser Mischung die betreffenden Gegenstände. Ist dieser Anstrich nach 2 bis 3 Stunden getrocknet, so giebt man darüber einen Anstrich mit einer sehr verdünnten Lösung von Chlorzink in Leimwasser, welchem man allfällig die gewünschte Farbmasse zusetzen kann. Das Zinkoxyd geht mit dem Chlorzink eine chemische Verbindung ein, welche so hart, so glatt und glänzend wie Glas wird und vollkommen wetterbeständig ist. Dieser Anstrich ist weit billiger, als Oelfarbe, und beinahe unverwüstlich.

10. Asthma.

Der "Scientific American", eine Zeitung, die als zuverlässig bekannt ist, brachte vor einiger Zeit ein Recept gegen die Engbrüstigkeit, das sich in vielen Fällen bewährt haben soll. Ich lasse dieses Recept hier abdrucken, weil das Asthma ein weitverbreitetes Uebel ist und ich bereits wiederholt um ein Mittel zur Heilung desselben angegangen worden.

Ich gebe das Recept in englischer Sprache.

8 drachms	Grindelia,		4 drachms	Cubebs,
8 "	Jaborandi,		16 "	Stramonium,
4 "	Eucalyptus,		12 "	Nitrate of Potash,
4 "	Digitalis,		1 "	Cascarilla Bark.

Diese Mittel müssen sich in fein gepulvertem Zustande befinden und vollkommen trocken sein, ehe sie gemischt werden. Man nimmt dann einen halben Theelöffel voll von der Mischung, schüttet sie in ein flaches Blechgefäß und zündet sie an. Der Patient athmet den dadurch entstandenen Rauch ein. Das genannte Blatt behauptet, dieses Mittel verdiene den Vorzug vor allen anderen.

Ein englischer Arzt hat gegen das Asthma das zweimalige Einreiben täglich von Petroleum auf Hals und Brust als sehr wirksam empfohlen. — Bei schnellen Anfällen hat man oft Erleichterung, wenn man die Hände in heißes Wasser steckt. — Zuweilen hilft das Kauen von einem Stückchen Ingwer (Ginger). — Nach Dr. Ringer leistet mitunter eine kleine Tasse sehr kräftigen, schwarzen Kaffees gute Dienste. — Ein amerikanischer Arzt löst 2 Scrupel Jodkali (Kali Hydrioticum) in 2 Unzen Wasser auf und nimmt davon täglich drei Mal einen Theelöffel voll. — Zuweilen hilft ein heißer Umschlag von Leinsamen, den man zwischen die Schultern legt. — Das sogenannte Asthmapapier bereitet man, indem man Fließpapier mit einer gesättigten Auflösung von Salpeter tränkt und dann trocknet. Hiervon zündet man ein Stück von der Größe einer Hand an und athmet den Dunst ein.

11. Athem, übelriechender.

Der Geruch aus dem Munde kommt häufig von schlechten Zähnen her, öfters hat er einen tieferen Grund. In beiden Fällen ist gutgebrannte und gepulverte Holzkohle, die man am besten aus der Apotheke bezieht, ein gutes Mittel. Man nimmt davon täglich nüchtern einen Theelöffel voll in Wasser, putzt damit die Zähne und spült den Mund tüchtig damit aus.

Uebermangansaures Kali (Potassium Permanganese) ist ein vorzügliches Mittel. Man löst davon so viel in Wasser, um dem letzteren eine röthliche Farbe zu geben, und benutzt es als Mund- und Gurgelwasser.

12. Aufblähen des Rindviehs.

Man nehme zwei Eier — (bei einem Kalbe oder Schafe genügt ein Ei) — mache an der Spitze derselben eine Oeffnung, lasse das Eiweiß herauslaufen, fülle den dadurch leer gewordenen Raum mit Terpentinöl an

und stecke dann dem aufgeblähten Thier dieselben nach einander so tief in den Hals, daß es sie verschlucken muß. Die Wirkung erfolgt nach einigen Minuten.

Eine halbe Unze Pottasche mit 1 Quart Wasser auf einmal gegeben und halbstündlich zu wiederholen. Schafen und Kälbern die Hälfte.

Ein Eßlöffel voll Kerosene in ½ Quart Wasser.

Ferner begießt man das Thier auch wohl hinten reichlich mit kaltem Wasser, oder man legt ihm ein Strohseil in das Maul, worauf es kauen muß. Man giebt auch einen Eßlöffel voll Schnupftabak mit Kamillenthee. Andere schieben dem kranken Thiere ein Stück Speck oder eine Portion Schweineschmalz in den Rachen.

13. Aufliegen oder Durchliegen der Bettlägerigen.

Eine gegerbte Hirschhaut oder ein Rehfell als Unterlage leistet gute Dienste. Es wird so untergelegt, daß die Haare des Felles nach auswärts gerichtet sind. Ueber das Fell legt man das Betttuch. — Auch das Abreiben des Rückens mit einer durchschnittenen Citrone soll sich bewährt haben.

Erwähnung verdient auch das bekannte Volksmittel. Man stellt nämlich jeden Morgen ein Gefäß voll frisches Wasser unter das Bett des Kranken.

Waschungen mit warmem oder kaltem Seifenwasser, dem etwas Branntwein zugesetzt wird, sind am Platze. Nach behutsamem Abtrocknen legt man auf die gerötheten oder schmerzhaften Stellen leinene Läppchen mit Hammeltalg.

Als ein gutes Heilmittel bewährt sich auch Eiweiß, welches man zuvor zu Schaum geschlagen hat.

Ist jedoch die offene Wunde bereits brandig geworden, so ist das Auflegen von geriebenen Möhren oder das Aufstreuen von sehr feinem Lindenholz-Kohlenpulver (in der Apotheke zu finden) von großem Nutzen. Nachdem man die Möhren gerieben hat, mische man ungefähr den vierten Theil Roggenmehl hinzu, lasse das Ganze einige Stunden stehen, bestreiche dann Leinewand etwas stark damit, lege es auf die wunde Stelle und erneuere den Umschlag, sobald er warm geworden ist.

14. Augenleiden.

Das Auge ist ein so zartes Organ, daß es immer eine gewagte Sache ist, Experimente damit zu machen. Namentlich soll man sich vor dem Gebrauche von Patent-Medicinen hüten, die häufig Mittel enthalten, welche den Augen sehr verderblich werden können.

Eine verständige Schonung der Augen ist das erste und unerläßliche Mittel zur Erhaltung derselben.

Gegen Augenschwäche ist das folgende ein gutes und ganz unschädliches Mittel: Gleiche Theile von Weinrautenspiritus (Tinct. Rue) und Fenchelspiritus (Tinct. Fennel) werden miteinander gemischt und hiervon 8—10 Tropfen in ½ Quart Wasser gegeben. Mit dieser Flüssigkeit

werden die Augen einigemal des Tags, besonders nach Anstrengungen, vermittelst eines Fleckchens benetzt. Nach der Anwendung muß jede Anstrengung eine Zeit lang streng vermieden werden.

Gegen Augenentzündungen, besonders bei der oft so schmerzhaften Entzündung der Lidränder, ist folgendes ein gutes Mittel: Ein Stückchen Alaun (Alum) von der Größe einer Bohne wird mit einer Tasse süßer Milch gekocht und diese als Ueberschlag für die Augen gebraucht.

Ein einfaches Mittel, das sich häufig bewährt haben soll, ist Weizenbrot, welches in kaltes Wasser getaucht und mit einem Tuche auf das entzündete Auge gebunden wird. Da, wo die Augen sehr empfindlich sind, kann man auch warmes Wasser anwenden. Waschungen mit warmem Wasser sind häufig allein heilsam, namentlich bewährten sie sich bei den Augenentzündungen der Neugeborenen.

Ein schwacher Aufguß von Hollunder- oder Fliederblumen (Elder Flowers) hat sich gegen Augenliderentzündung bewährt. Die Anwendung geschieht lauwarm vermittelst eines Schwämmchens.

Ein in den meisten Fällen wirksames Hausmittel gegen entzündete Augen ist, eine frische, ungesalzene Speckschwarte darauf zu binden und von Zeit zu Zeit zu erneuern. Meist ist das Uebel in 1—2 Tagen beseitigt.

Gegen hartnäckige scrophulöse Augenentzündungen ist mitunter der innerliche Gebrauch des Kalkwassers, morgens und abends 2—3 Theelöffel voll, ein sehr hilfreiches Mittel. Man bereitet dasselbe, indem man auf ½ Unze Kalk ½ Quart Wasser gießt, es aufrührt, setzen läßt und das Klare zum Gebrauche aufhebt. Das Mittel muß natürlich einige Zeit fortgebraucht werden.

Als Augenheilwasser empfiehlt Dr. Stroinski eine Auflösung von 10 Theilen Zinkvitriol (Sulphate of Zinc) in 100 Theilen Rosenwasser, dem einige Tropfen Opiumtinctur zugesetzt werden. Mit Wasser vermischt soll dieses Mittel bei Augenentzündungen sich häufig bewährt haben.

15. Ausschlag im Gesicht.

Man siedet frische Kuhmilch und läßt sie einen halben Tag stehen. Der sich an der Oberfläche gebildete süße Rahm wird alsdann abgehoben, in eine Tasse gestrichen über gelindes Feuer gesetzt, damit das Fett herauszieht. Dasselbe gießt man alsdann in ein reines Gläschen und streicht damit den Ausschlag an Nase, Mund oder Wangen (Milchschorf).

Gegen die s. g. Finnen sowie gegen andere Unreinigkeiten im Gesicht und am Kopfe empfiehlt "The Lancet" folgendes Heilverfahren: Zwei Drachmen Schwefelblüthen (Sulphur) werden mit einer Unze Alcohol übergossen. Diese Mixtur wird morgens und abends auf die betreffenden Flecke gebracht, nachdem das Gesicht vorher mit warmem Wasser und Castilseife abgewaschen ist. Zuweilen kommt es vor, daß sich das Uebel im Anfang verschlimmert, bei fortgesetztem Gebrauch wird es aber in 3—4 Wochen sicher ausgerottet.

16. Backpulver.

Ein gutes Backpulver, das statt der Hefe angewendet wird, erhält man durch Zusammenmischung von 2 Theilen Weinsteinsäure (Tartaric Acid), 3 Theilen gereinigtem doppelkohlensauren Natron (Pure Bi-carbonate of Soda) und 3 Theilen Kartoffelmehl (Potato Farina). Die einzelnen Bestandtheile müssen erst, ein jeder für sich, bei gelinder Wärme gut getrocknet, dann recht innig gemischt und gesiebt werden. Die Aufbewahrung muß möglichst trocken und vor dem Zutritt der Luft geschützt geschehen.

17. Bandwurm.

Das Geheimniß, den Bandwurm schnell zu vertreiben, besteht nach Dr. C. Kolb einfach darin, daß man von den gepulverten Blüthen des Kosso (Flowers of Koosso, powdered) sechs Drachmen mit etwa 2—3 Unzen Honig, oder auch mit etwas Citronensaft und Zucker mischt, dieses Gemisch auf zweimal innerhalb einer Stunde einnimmt. Nachher nimmt man ein Abführmittel, etwa Castoroel ein. Leider erzeugen die Kossoblüthen häufig Erbrechen.

Rademacher empfiehlt in seiner bekannten „Erfahrungsheillehre" das schwarze Kupferoxid (Cuprum Oxydatum Nigrum) als unfehlbares und durchaus unschädliches Heilmittel. Die Dosis ist für Erwachsene 2 Gran mit etwas Zucker, dreimal zu nehmen. In amerikanischen Apotheken fordert man Black Oxyd of Copper.

Ein bekanntes Volksmittel ist, täglich morgens nüchtern einen Theelöffel voll Kochsalz in einem Eßlöffel voll Wasser zu nehmen.

Das folgende Hausmittel hat sich in vielen Fällen bewährt. Man nimmt zwei Unzen Kürbiskerne, entfernt die Schalen, stößt die Kerne in einem Mörser und vermischt sie mit einer Unze Zucker. Daran rührt man etwas Wasser. Man nimmt diese Mischung nüchtern auf zwei Mal in kurzen Zwischenräumen. Man kann auch aus den geschälten Kürbiskernen einen Thee bereiten und davon morgens nüchtern trinken.

Ein sehr einfaches Mittel, das als durchaus zuverlässig gerühmt wird, ist die Wurzel von Farrenkraut (Male-Fern). Man fastet abends und nimmt am nächsten Morgen 2—3 Drachmen der gepulverten Wurzel. Ein wirksames Abführmittel wird zwei Stunden später genommen. Geht der ganze Wurm nicht ab, so muß das Mittel nach einiger Zeit wiederholt werden. Zu bemerken ist übrigens, daß die Wurzel möglichst frisch sein muß. Um der Gefahr zu entgehen, Pulver von verlegenen Farrenkrautwurzeln zu erhalten, nimmt man 3 Drachmen des ätherischen Auszugs derselben (Ethereal Extract of Male-Fern) und gebraucht dies in folgender Weise: Nachdem man am Morgen nichts genossen als eine Tasse schwarzen, stark gezuckerten Kaffee, rührt man zwei Drittel der obigen Arznei in eine Tasse heißer Milch und trinkt es auf einmal aus. Nach einer halben Stunde nimmt man ebenso den Rest der Arznei in Milch. In der Regel wird der Wurm nach zwei Stunden mit dem Kopf abgehen. Sollte dies aber nicht der Fall sein, so nimmt man einen Löffel voll Castoröl und wiederholt dies nöthigenfalls nach einer halben Stunde.

18. Bartflechte.

Man verreibe drei Drachmen Milchzucker (Milk Sugar) mit 8 Gran Schwefelblüthen (Flowers Sulphur) und nehme davon 8 Tage lang täglich 3 Mal eine kleine Messerspitze voll ein. Nachdem man einige Tage ausgesetzt hat, fährt man in gleicher Weise fort. Aeußerlich gebraucht man eine Salbe, welche aus 2 Scrupel Schwefelblüthe und 4 Drachmen Vaselin (Vaseline) besteht. Hiermit wird die betreffende Stelle täglich 2 Mal eingerieben.

19. Baumaterial.

Legt man die Dachschindel auf 4 Zoll, so gebraucht man für je 100 Quadratfuß 1000 Schindel nebst 5 Pfund Schindelnägel.

Eintausend Mauerlatten (Lath) bedecken eine Fläche von 70 Yards. Dazu sind 11 Pfund Lathnägel erforderlich.

Um 100 Quadratyards zu „plastern" gebraucht man 8 Bushel guten Kalk, 16 Bushel Sand und 1 Bushel Haare.

Um einen Schornstein zu bauen, der im Inneren 8 Zoll breit und 20 Zoll lang ist, gebraucht man zu jeder Lage 9 Backsteine. Da 5 Lagen zu einem Fuß Höhe nöthig sind, so gebraucht man für jeden Fuß, den der Schornstein hoch sein soll, 45 Backsteine.

20. Baumkitt.

Ein vorzüglicher Baumkitt gegen Krebs und Brand besteht in einer Mischung von Theer und Kohlenpulver. Die Wunde wird erst gut ausgeschnitten, dann mit der Salbe bestrichen und schließlich, damit diese nicht klebt, mit Erde beworfen.

Ein recht brauchbares Mittel, um kleinere Wunden, namentlich solche, die durch das Abschneiden kleinerer Zweige entstehen, zu bestreichen, gewinnt man, wenn man Schellack (Shell Lac) in Alcohol auflöst, so daß die Flüssigkeit etwa die Dicke von Molasses hat.

21. Baumwachs.

Baumwachs dient in der Obstbaumzucht zur Belegung und Heilung kleiner äußerer Wunden. Besonders kommt es bei der Veredelung in Anwendung. Man hat verschiedene Vorschriften zur Anfertigung von Baumwachs:

1. Man schmilzt Pech (Pitch) in einem irdenen Gefäß, gießt dann ebensoviel Thran (Train Oil) zu und trägt die erkaltete, aber noch flüssige oder wieder flüssig gemachte Mischung mit einem Pinsel auf.

2. 7 Unzen gelbes Wachs und 3½ Unzen Harz (Rosin) läßt man in einem irdenen Topfe auf gelindem Feuer vorsichtig zergehen; dann gießt man 4 Unzen dicken Terpentin (Crude Turpentine) und 1 Eßlöffel Baumöl (Olive Oil) zu, rührt die Mischung gut um, gießt sie noch warm in ein Gefäß mit Wasser, formt nach der Abkühlung Kugeln daraus und bewahrt diese zum Gebrauch auf.

3. 7½ Unzen Pech (Pitch), 7½ Unzen gelbes Wachs, 5 Unzen dicker Terpentin (Crude Turpentine), 3½ Unzen ausgelassenes Rindertalg werden auf gelindem Feuer zusammengeschmolzen. Man formt Stängelchen aus der Masse, zerschneidet diese in kurze Stücke und wickelt sie in mit Oel getränktes Papier.

4. Kaltflüssiges Baumwachs wird hergestellt, indem man auf 5 Gewichtstheile gelbes fettreiches Pech (Pitch) 1 Gewichtstheil Alcohol nimmt. Das Pech wird in der Wärme flüssig gemacht und der Weingeist unter Umrühren langsam zugegossen.

22. Beerenwein.

Hier folgen die Grundsätze, welche bei der Darstellung und Aufbewahrung aller Sorten von Beerenwein zu beobachten sind.

1. Das Obst soll gut reif sein; bei überreifen oder zum Theil faulen Früchten erhält der Wein oft einen Beigeschmack und wird trüb.

2. Schon eine kleine Menge Unreinigkeiten im Obst oder in Gefäßen kann einen schlechten Geschmack erzeugen.

3. Die Beerenfrüchte sind möglichst bald nach dem Ernten zu verwenden. Will man sie des Ansammelns wegen aufbewahren, so sind sie zu zerstampfen, mit Zucker zu mischen und vor Luft zu schützen.

4. Das Auspressen der Früchte darf nicht zu langsam geschehen.

5. Je saurer die Früchte sind, um so mehr ist der Saft mit Wasser zu verdünnen. Die Stärke (der Weingeistgehalt) des künftigen Weins hängt von der Menge von Zucker ab, welche in den Früchten enthalten ist und zugesetzt wird.

6. Um dem Wein einen noch besseren Geschmack zu ertheilen, kann man vor der Gährung auf je 10 Quart ¼—½ Pfund eingeweichte, zerstampfte Rosinen zusetzen.

7. Die Gährung findet am besten bei 60—68 Grad Fahrenheit statt.

8. Tritt in zwei Tagen keine Gährung ein, so läßt man die Flüssigkeit wiederholt ab und gießt sie wieder in das Gefäß, um sie mit Luft in Berührung zu bringen, und setzt, wo möglich, Weinhefe zu.

9. Hört die Gährung bei einem noch süßen Wein auf, auch wenn er nicht sehr stark ist, so rührt man die Hefe auf und mischt nöthigenfalls Weinhefe bei.

10. Bei Früchten, die man zerstampft stehen läßt, sowie bei Wein während und bei der Gährung ist die Luft sorgfältig von der Oberfläche abzuhalten.

11. Wenn die Gährung beendet ist und der Wein klar zu werden beginnt, läßt man ihn in ein gut gereinigtes Faß ab.

12. Beim Lagern des Weins hält man das Faß so gut als möglich voll. Die Spunde seien von Akazien- oder Eichenholz und so lang, daß sie auch bei einiger Abnahme des Weins in diesen reichen.

13. Leinwandlappen an Spunden und Hahn sind möglichst zu vermeiden.

14. Um schäumenden Wein zu erzeugen, lasse man den Wein zuerst ganz vergähren und setze dem klaren Wein vor dem Einfüllen in die Flaschen ½ Unze Zucker auf das Quart und eine Spur Hefe zu. Ist der Wein nach dem Vergähren noch süß, so verwendet man weniger Zucker zum Zusetzen.

23. Beinbrüche bei Pferden und Rindvieh.

Zur Heilung des Bruchs der langen Röhrenknochen des Schenkels umwindet man die Bruchstelle vielfach mit breiten Leinwandstreifen und schnallt darum 2 hölzerne rinnenartige Schienen, die man vorher mit Werg umwindet. Die hintere Schiene muß 6 Zoll länger sein, als die vordere und 6 Zoll über die Bruchstelle hinausragen. Der Verband wird anhaltend mit kaltem Wasser befeuchtet und bleibt bis Heilung liegen. Während dieser Zeit unterstützt man das Thier insofern, als man um seinen Bauch einen großen Getreidesack durchzieht und die 4 durch starke Stricke verlängerten Zipfel des Sacks an der Stalldecke befestigt. Oder eine Person hält die beiden Theile des zerbrochenen Beines zusammen, drei andere Personen hindern jede Bewegung des kräftig gefesselten Thieres. Hierauf umgiebt eine andere Person mit Gehilfen das Bein mit einer dicken Lage Werg und umwickelt es sehr oft mit durch siedendes Pech (Pitch) gezogenen Leinwandbinden, zwischen welche Stücke von Lindenrinde und dann leichte Schienen von Eschenholz gelegt werden. Diese hält man am Huf durch Messingdraht zusammen, der zwischen Eisen und Huf befestigt wird. Hierauf wird das Thier entfesselt. Nach 45 Tagen kann der Verband abgenommen werden.

24. Bettfedern zu reinigen.

Zu diesem Zwecke weicht man sie 3—4 Tage in eine schwache, lauwarme Auflösung von kohlensaurem Natron (Waschsoda). Dann wirft man sie auf ein Sieb, läßt die Flüssigkeit abtropfen, wäscht sie mit reinem Wasser und trocknet sie auf Netzen.

25. Bettnässen.

Man bereitet einen Thee aus einer Mischung von 2 Unzen Bärlappsamen (Samen von Lycopodium Claratum; englisch Witch Meal) und fünf Drachmen fein geschnittener Eichenrinde. Man bereitet den Thee, indem man auf ½ Quart Wasser soviel nimmt, als man zwischen drei Fingern halten kann. Man läßt davon täglich drei Mal eine Tasse trinken. Zur Erhöhung seiner Wirksamkeit setzt man auf jede Tasse noch eine Messerspitze voll Schwefelpulver zu.

26. Biereſſig.

Biereſſig kann aus verdorbenem Bier hergestellt werden. Man kocht es ab und löscht in ihm nach Abkühlen ein glühendes Eisen, um ihm den Hopfengeschmack zu nehmen. Dann wird eine gut gesäuerte Brodrinde in

ein vorher mit Weineſſig ausgeſpültes Gefäß geworfen, das Bier darauf gegoſſen, in mäßige Wärme geſtellt, täglich einigemal aufgeſchüttelt, bis es ſauer iſt, und der Biereſſig auf Flaſchen gefüllt.

27. Black Leg, des Rindviehs.

Black Leg befällt gewöhnlich das Rindvieh bei dem ſchleunigen Uebergange von einer Fütterungsweiſe zu einer anderen. Wird das Vieh im Herbſt von einer mageren Weide in den Stall gebracht und dort plötzlich ſtark gefüttert, ſo wird es häufig von dieſer Krankheit befallen. Wo die Weiden niedrig und marſchig ſind, ſtellt ſich die Krankheit gern ein. Hieraus erhellt, daß der Uebergang zu kräftiger Nahrung ein allmählicher ſein muß. Abführmittel (Glauber's Salt) ſollten von Zeit zu Zeit verabreicht werden. Die von der Krankheit befallenen Thiere müſſen ſofort von den Geſunden abgeſondert werden. Die Heilung iſt unſicher und ſchwer. Im erſten Stadium der Krankheit iſt ein tüchtiger Aderlaß von Nutzen, — ſpäter ſchadet derſelbe. Bei großer Hartleibigkeit, die ſich gewöhnlich einſtellt, nimmt man zum Clyſtiren ſeine Zuflucht; daneben Abführmittel. Iſt Wirkung eingetreten, ſo giebt man nach Cole morgens und abends in einem Quart Haferſchleim die folgende Miſchung: 1 drachm Tartar Emetic, ½ drachm Powdered Digitalis, 3 drachm Saltpetre. Man füttert Kleie und badet die kranken Theile mit warmem Eſſig, in welchem Kochſalz aufgelöſt worden.

28. Blähungsbeſchwerden.

Gegen Blähungsbeſchwerden, bei Kindern wie bei älteren Leuten, iſt recht fein gepulverte und verriebene Holzkohle, möglichſt friſch bereitet, täglich 2—3 Mal ½ Theelöffel davon, eines der beſten Mittel.

In England gilt Meerrettigſpiritus als ein ſehr beliebtes Volksmittel. Um den Spiritus zu bereiten, werden Meerrettigpflanzen, fein geſchnitten, mit gutem Branntwein übergoſſen.

29. Blaſen an den Füßen.

von zu engem Schuhwerk oder von zu langem Marſche ſollen leicht geheilt werden, wenn man die Füße des Abends mit einer Salbe einſchmiert, die aus 2 Unzen Schweinefett und 1 Unze Campherſpiritus beſteht. Campheröl, das man in jeder guten Apotheke erhält, erfüllt denſelben Zweck.

30. Blaſenleiden.

Ein Thee der getrockneten weiblichen Blüthen der Maispflanze — (die feinen ſeidenartigen Fäden, welche in Büſcheln aus den Kolben hervorhängen) — wird in Frankreich nicht nur vom Volke, ſondern auch von Aerzten als ein ſehr wirkſames Mittel gegen Blaſenleiden aller Art gebraucht. Gegen Stein, Gries, Eiterkatarrh der Blaſe, Harnverhaltung und ähnliche Beſchwerden empfehlen es franzöſiſche Aerzte.

Englische Aerzte empfehlen täglich zwei bis drei Mal 3 Tropfen Terpentinöl (Spirits Turpentine) mit etwas Wasser.

Alte Leute namentlich leiden häufig an einem Reizzustand der Harnorgane, bei dem sich das Bedürfniß, Wasser zu lassen, verbunden mit Schmerzen, kund giebt. Erleichtern läßt es sich durch vieles Trinken von Gerstenwasser, in welchem etwas arabisches Gummi (Gum Arabic) aufgelöst ist. Wenn der Schmerz sehr heftig ist, so setzt man 4—6 Tropfen Opiumtinctur (Tinct. Opium) zu, was aber so selten als möglich wiederholt werden sollte. Auch einige Tropfen Campherspiritus (Spir. Camphor) bringen oft Erleichterung. Um Gerstenwasser zu bereiten, nimmt man 2 Unzen Perlgerste, wäscht sie und schüttet das Wasser weg. Dann kocht man sie mit 1 Quart Wasser und seiht sie ab. Man kann Zucker, auch etwas Citronensaft dazu thun.

Die Geheimmittel und Patentmedicamente, welche gewöhnlich gegen Harnverhaltung, Blasenkatarrh und andere Blasenleiden verkauft werden, bestehen aus den Blättern der Bärentraube (Mountain Box Leaves) und dem Samen des Bärenlapps (Lycopodium). Man kann aus diesen Mitteln zu gleichen Theilen einen Thee bereiten.

Ich bringe noch folgendes altes Volksmittel, das namentlich in Frankreich gegen Stein und Gries gebraucht wird: Man gießt 5 Quart kochendes Wasser auf 2 Pfund Holzasche, läßt die Lösung 24 Stunden stehen, seiht sie ab und trinkt jeden Morgen nüchtern ein Weinglas voll.

31. Blattern.

In einem englischen Journale wird behauptet, daß die schlimmsten Blatternfälle in 3 Tagen durch den Gebrauch von Weinsteinrahm (Cream of Tartar) geheilt werden können. Man löst eine Unze in ½ Quart Wasser und trinkt nach und nach. Es soll dies ein sicheres Mittel sein. Wenn sich dies bestätigte, so wäre gegen diese häßliche und gefährliche Krankheit allerdings ein sehr einfaches Mittel gefunden. Jedenfalls kann das Mittel versucht werden, da es nicht nur vollkommen unschädlich ist, sondern auch kühlend wirkt.

Als ein sehr wirksames äußeres Mittel empfiehlt Dr. Farr, ein englischer Arzt, die Anwendung von Terpetinspiritus (Spirits Turpentine). Ein Theil Terpentin und 4 Theile Olivenöl (Sweet Oil) werden mit einander gemischt und damit früh und abends die Blattern mit einer Feder bestrichen. Die Neigung zur Pustelbildung soll dadurch wesentlich beschränkt werden.

Um die Abschuppung der Haut zu verhüten, wendet man bei Blattern, Masern und Scharlach häufig Waschungen mit verdünnter Essigsäure (Acetic Acid) an. Man mischt einen Theil starker Essigsäure mit 4 bis 5 Theilen warmen Wassers und bestreicht mit dieser Mischung mittelst eines Schwammes täglich den ganzen Körper des Patienten und wischt dann die Haut mit einem weichen, warmen Tuche oberflächlich ab. Das Mittel muß angewendet werden, sobald die Krankheit erkannt ist, und bis zur völligen Genesung fortgesetzt werden.

32. Blattläuse.

Man soll eine mit Seifenbrühe vermischte Abkochung von frischem Quassiaholz (Quassia Wood) mit einer Brausespritze anwenden.

Ein vorzügliches Mittel besteht in 3 Pfund schwarzer Seife, in 20 bis 22 Quart Wasser aufgelöst, dann 3 Pfund Schwefelblüthe, in der gleichen Flüssigkeit gekocht. Beides wird zusammen gebracht, um die mit Blattläusen u. s. w. behafteten Pflanzentheile zu bespritzen. — Bewährt hat sich auch gegen dieses Ungeziefer das Bespritzen der angegriffenen Theile mit reinem Wasser und darauf ein Bestreuen mit Torfasche. — Eine Aloe-Auflösung ist ebenfalls von sicherem Erfolge.

Pyrethrumpulver (siehe dieses) ist ein wirksames Mittel und namentlich bei Zimmerpflanzen zu verwenden; ferner Schnupftabak. Auch die Brühe von gekochtem spanischen Pfeffer kalt mit einem Pinsel aufgetragen, hat sich bewährt.

33. Blutegel aufzubewahren.

Ein einfaches Einmachglas wird ¾ Zoll hoch mit reinem Sande gefüllt, hierauf bringt man die Blutegel und bedeckt dieselben mit ungefähr 4 Zoll nicht zu weichem Lehms, drückt denselben fest auf die Blutegel und füllt nun das Glas bis drei Viertel seines Inhaltes mit Flußwasser und verbindet hierauf das Glas. Die Blutegel arbeiten sich durch den Lehm und erzeugen darin kleine Gänge, welche sie sehr gerne wieder aufsuchen und dabei die Schleimhäute, welche meistens ihren Tod verursachen, abstreifen. Das Wasser, der Lehm und Sand müssen im Sommer alle vier Wochen, im Winter vierteljährlich erneuert werden. Der Verfasser kaufte im Jahre 1885 200 Egel und hatte im ganzen Jahre nur einen Verlust von zehn Stück, im Jahre 1886 von 250 Stück von nur 8 Stück, ein gewiß günstiges Ergebniß. Das Glas wurde in einem Zimmer von 60—70 Grad aufbewahrt.

34. Blutflüsse der Frauen.

Die Anwendung eines Thees aus blauen Kornblumen (Blue Centauries) soll, nach dem Zeugnisse einer Leserin der „Fundgrube", sich in Fällen wirksam erzeigt haben, wo die ärztliche Hülfe erfolglos geblieben war.

35. Blutlaus.

Gegen dieses verderbliche Ungeziefer, das besonders in Baumschulen und an Aepfelbäumen zuweilen bedeutenden Schaden anrichtet, empfiehlt „Der Obstgarten" folgendes Mittel:

Man übergießt ein Pfund zerquetschten Senfsamen mit einem Quart gewöhnlichem Alkohol, läßt diesen Aufguß unter mehrfachem Umschütteln 8 Tage an einem warmen Orte ziehen und bespritzt mit der so gewonnenen Brühe die von der Blutlaus befallenen Stellen vermittelst einer kleinen Spritze. Wird diese Behandlung sorgfältig und, wenn nothwendig, zu wiederholten Malen vorgenommen, so ist ihre Wirkung eine sichere.

36. Blutreinigung.

Zur Blutreinigung wenden englische Aerzte folgendes Mittel an, das sich sehr gut bewährt haben soll: Sechs Hände voll Hafer, eine Hand voll Wegwartwurzel (Chicory Root) und 2 Drachmen gereinigter Salpeter werden zusammen gemischt, mit 4 Quart frischem Brunnenwasser bis auf die Hälfte eingekocht, einigemal durch ein Tuch geseiht, damit es rein wird, und davon morgens und abends 3—4 Tassen getrunken.

Ein sehr gutes Mittel ist auch ein Thee aus Lindenblüthen (Basswood-Blossoms). Die Blüthen gesammelt, im Schatten gedörrt, mit siedendem Wasser angebrüht, eine Stunde lang darin gelassen und alsdann durch Leinwand gepreßt, mit Honig versüßt, wirkt bei längerem Gebrauch ausgezeichnet. Wenn man ein wenig Milch darunter mischt, kann man ihn als tägliches Frühstück mit Brod genießen.

37. Blutschwären.

Gegen Blutschwären wenden englische Aerzte mit gutem Erfolge Citronensaft an. Er wird täglich einigemal in mäßigen Gaben entweder unverdünnt oder in Wasser (als Limonade) genommen. Der Saft soll in vielen Fällen die Verdauung verbessern und das örtliche Leiden durch Verbesserung der Säfte beheben.

Heißer, zerlassener Talg auf die beginnende Schwäre, d. h. die beginnende Erhöhung, aufgerieben, hat sich als ein vortreffliches Mittel bewährt. Die Schwäre wird sich in kurzer Zeit zusammen ziehen und dann leicht ausdrücken lassen, die unangenehme prickelnde Empfindung aber sofort gemildert werden.

Auch wird behauptet, daß das Oel, welches von frischen, fein abgeschälten Orangeschalen ausschwitzt, wenn sie zwischen den Fingern gedrückt werden, die Entwickelung von Blutschwären hemme, wenn es sogleich beim Beginn derselben angewendet wird.

Ein französischer Arzt empfiehlt das Aufpinseln von Campherspiritus (Spirits of Camphor). Dieses Verfahren wird 8—10 Mal wiederholt, wozu es jedesmal eine halbe Minute bedarf. Man läßt dann die Oberfläche vollständig trocken werden und bedeckt sie mit ein wenig Glycerin (Glycerin).

38. Blutspeien.

Gegen Blutspeien preßt man frische Gurken aus und nimmt den so gewonnenen Saft löffelweise.

Oft übertrifft ein Glas Wasser, frisch von der Quelle hinweg getrunken, alle anderen Mittel an Wirksamkeit.

Ein altes, vielfach bewährtes Volksmittel ist das Kochsalz. Ein bis zwei Kaffeelöffel davon mit ein wenig Wasser verschluckt, vermögen meist die Blutung vollständig zum Stehen zu bringen, wodurch, bis der Arzt erscheint, Zeit gewonnen wird.

Gegen Blutspeien wenden englische Aerzte letzthin einen Thee von Schafgarbe (Milfoil) mit gutem Erfolge an. Um den Thee zu bereiten, wird auf je eine Tasse heißen Wassers ein Kaffeelöffel voll des geschnittenen Krautes genommen, gebrüht und, nachdem der Thee kalt geworden, alle fünf Minuten ein Theelöffel voll eingegeben.

39. Blutungen zu stillen.

Ein Mittel zum Stillen von Blutungen (auch Nasenbluten und Blutungen des Zahnfleisches) bekommt man, wenn man 30 Gran Chloroform in 4 Unzen Wasser auflöst. Gegen Nasenbluten hilft manchmal auch ein Druck mit dem Finger auf die Seite der Nase, durch welche die Blutung kommt.

Als Blutstillungsmittel kann Arnicatinctur (Tincture of Arnica) stark mit Wasser verdünnt (10 Tropfen auf 1 Gill Wasser) versucht werden. Starke Blutungen, namentlich aus Adern, müssen durch Aerzte behandelt werden.

Als einfach und besonders wirksam verdient das folgende Mittel Erwähnung: Nimm Watte, tauche sie in heißes Wasser und lege sie dann auf die Wunde. Der Erfolg ist überraschend, selbst bei Verletzungen der Pulsadern. Blos Watte auflegen oder Watte in kaltes Wasser getaucht, soll nicht diese überraschende Wirkung äußern.

40. Blutvergiftung.

„Ein Fleischerlehrling hatte", so schreibt ein Dr. Eichler, „eine kleine Schnittwunde am Finger nicht durch Pflaster geschützt, so daß ihm bei dem Hantiren mit den Eingeweiden von Schlachtvieh irgend welche gefährliche Stoffe in die Wunde kamen. Die entstandene Blutvergiftung wurde vom Arzte durch Carbolsäure-Verband und wiederholte Einschnitte behandelt, jedoch mit so geringem Erfolge, daß der Arzt glaubte, zur Amputation des Fingers schreiten zu müssen. Diese Aussicht trieb den Patienten zu mir. Der Finger war sehr stark angeschwollen und hatte eine glänzende blaurothe Haut. Ich behielt den Carbolsäure-Verband bei und verordnete Carbolsäure- (Carbolic Acid) Verdünnung (d. h. im Verhältniß von 1 : 1000) und ließ davon zweistündlich 3 Tropfen in einem Theelöffel voll Wasser nehmen. Die Geschwulst nahm bald ab und die Heilung erfolgte in 10 Tagen. — Als vor einigen Tagen ein hiesiger Knabe von einer giftigen Fliege auf dem Schinderrasen gestochen war und die Hand nebst dem ganzen Arm in wenigen Stunden ganz entsetzlich anschwoll und roth wurde, half wiederum die verdünnte Carbolsäure durch innerliche Anwendung in öfterer Wiederholung. Nach zwei Tagen war jede Spur von Anschwellung verschwunden."

Ein Geistlicher hatte das Unglück, sich mit einem rostigen, eisernen Haken an der Hand zu verletzen. Es stellten sich nach einiger Zeit heftige Schmerzen und Krampf in den Fingern ein. Er kochte die Blätter der rothen Rübe (Red Beet) längere Zeit in Wasser und tauchte in die heiße Brühe die leidende Hand. Bald stellte sich Abnahme der Schmerzen und, nachdem das Mittel gleich darauf einigemal wiederholt worden, völlige Heilung ein. Ohne Zweifel handelte es sich hier um eine Blutvergiftung.

41. Bohnen einzumachen.

Frau Grete wählt hierzu eine solche Sorte Bohnen, die sich erfahrungsgemäß gut zum Einmachen eignet. Es ist in dieser Beziehung ein sehr großer Unterschied zwischen den verschiedenen Sorten. Wachs- und Spargelbohnen verdienen den Vorzug vor vielen anderen.

Man pflückt die grünen Bohnen, nachdem sie ziemlich ausgewachsen, doch ehe sie zähe geworden sind, befreit sie von den Fasern und bricht sie entzwei oder schneidet sie auch der Länge nach in zwei Theile. Hierauf werden die Bohnen sauber mit kaltem Brunnenwasser gewaschen. Nun setzt man ein großes Kochgeschirr auf den Ofen und bringt das damit angefüllte Wasser zum Sieden. In das kochende Wasser thut man die Bohnen und läßt sie 5 Minuten darin brodeln. Hierauf bringt man die Bohnen in einen großen Korb (Waschkorb), in welchem man vorher ein reines, weißes Tuch (Tischtuch) ausgebreitet. Nachdem das Wasser abgelaufen, aber ehe die Bohnen trocken werden, streut man Salz über dieselben, und zwar 1 Pint Salz auf je 1½ Bushel Bohnen. Um das Salz gehörig zu vertheilen, ergreifen zwei Personen das Tuch und bewegen die Bohnen auf demselben hin und her. Darauf bringt man die Bohnen, nachdem sie nicht mehr heiß, doch aber noch warm sind, in große, saubere Steintöpfe. Sie werden in den Töpfen schichtweise festgedrückt, mit einem Tuche bedeckt, mit einem Brette belegt und mit Steinen beschwert. Sie werden dann Lake ziehen, die bald über dem Brette stehen wird. Die überstehende Lake ist nothwendig zur Erhaltung, und nöthigenfalls muß die Beschwerung verstärkt werden, da die Lake stets reichlich über den Bohnen stehen muß.

Wird der Topf nicht voll, so daß Bohnen nachgelegt werden müssen, so müssen die Gährstoffe, die sich inzwischen gesammelt haben, sorgfältig entfernt werden, etwa durch Waschen des Tuchs.

Die Bohnen müssen an einem kühlen, trockenen Orte aufbewahrt werden. Will man sie brauchen, so läßt man sie eine Nacht in frischem Wasser liegen. Sie werden mit siedendem Wasser zugesetzt.

42. Brand im Getreide.

Zu den Erbfeinden des Getreidebaus gehört, wie das jeder erfahrene Bauer bezeugen wird, der Steinbrand, auch Schmierbrand, Stinkbrand, im Englischen Smut genannt. Der Brand ist eine Krankheit, die nicht nur alle Getreidearten befällt, sondern auch Gräser und andere Pflanzen heimsucht. Wir haben es hier mit derjenigen Art der Krankheit zu thun, welche die Aehren des Getreides befällt, und bei der wir, anstatt einer wohlgebildeten Aehre, eine schwarze oder braune Masse vorfinden, in welche sich die Aehre gleichsam umgebildet hat.

Die Ursache des Getreidebrandes ist ein Pilz. Die Sporen (Fortpflanzungsmittel) dieses Pilzes werden mit dem Korne, an und in welchem sie haften, ausgesäet, wachsen mit dem Halm und reifen in dem Fruchtknoten der Aehre. Der Pilz entwickelt sich zu einer Unmasse von Sporen, deren jeder den Keim eines Pilzes in sich trägt. Die ganz dunkle Masse, welche

wir an den Aehren des von dem Brande befallenen Getreides bemerken, besteht lediglich aus vielen Tausenden von Sporen, die das Uebel weiter verbreiten. Mit dem nackten Auge können wir die einzelnen Sporen nicht sehen, weshalb sie sich auch im Saatgut befinden können, ohne daß wir eine Ahnung ihres Vorhandenseins haben.

Die Sporen der Brandpilze behalten ihre Keimkraft zwei Jahre lang. Auch behalten sie ihre Keimkraft im Dünger und werden mit demselben auf die Felder gebracht, wodurch das später gesäete Getreide abermals brandig wird. Diese Gefahr ist indessen weniger groß, da die Vermehrung dieser verderblichen Pilze hauptsächlich durch diejenigen Sporen stattfindet, die sich am Saatgetreide befinden.

Der Bauer muß also, um sich vor Schaden zu hüten, die erfahrungsmäßig nützlichen Mittel anwenden, die ihm zu Gebote stehen. Als bestes Mittel ist das Beizen des Saatgetreides zu empfehlen, da dadurch die Pilzsporen getödtet werden, die Beize den Getreidekörnern aber keinen Schaden zufügt. Zum Beizen des Getreides gebraucht man gewöhnlich Kupfervitriol (Sulphate of Copper, auch Blue Vitriol genannt).

Ich war noch nie in der Lage, eine Beizung meines Saatguts vornehmen zu müssen, gebe hier daher die von einem hervorragenden amerikanischen Schriftsteller (J. Periam) empfohlene Methode.

Man bereitet die Beize, indem man in je 6 Gallonen Fluß- oder Regenwasser 5 Pfund des Vitriols auflöst.

Sechs Gallonen der Lösung genügen, um 20 Bushel Weizen zu beizen. Dieses geschieht in der Weise, daß man den Weizen so lange mit dem Vitriolwasser unter fortwährendem Umschaufeln leicht benetzt, bis jedes Saatkorn angefeuchtet ist. Der so angefeuchtete Weizen kann alsbald gesäet werden. Sollte ungünstige Witterung eintreten, so muß der gebeizte Weizen fleißig umgeschaufelt werden, bis er vollkommen trocken ist.

Bei einem von Dr. Kühn zuerst vorgeschlagenem Verfahren wird auf je 10 Bushel Saatweizen 1 Pfund Kupfervitriol in heißem Wasser gelöst, dann in einem Bottich mit so viel Wasser vermischt, daß die in dem Bottich angerührte Saat eine Querhand hoch mit der Beizflüssigkeit bedeckt ist. Man läßt die Saat unter öfterem Umrühren 12—16 Stunden einweichen, schöpft die obenschwimmenden Körner, die hauptsächlich Brandkörner sind, ab, breitet später den gebeizten Weizen flach aus und wendet ihn öfters um. Nach 24 Stunden kann der Weizen mit der Maschine gesäet werden.

43. Brandwunden.

1. Man bringe den verbrannten Theil schnell in ein Bad von warmem, oder im Nothfalle kaltem Wasser, in dem Holzasche aufgelöst ist, oder schlage einen in diese Lauge eingetauchten Leinwandlappen über. Ist die Haut durch den Brand verloren gegangen, so darf die Aschelauge nicht stark sein.

2. Man bedecke den Brandschaden mit dünn ausgezogener Baumwolle, die öfter mit Schwefelalkohol (Sulphuret of Carbon) befeuchtet wird.

3. Man bestreue den Brandschaden ungesäumt mit Roggenmehl und binde ein Tuch darum. Das Aufschütten des Mehls geschieht täglich einige

Mal so lange, bis der Schaden geheilt ist. Nach den Mittheilungen eines freundlichen Lesers in Chicago leistet Weizenmehl ebenfalls gute Dienste.

4. Man bringe das beschädigte Glied in kaltes Wasser und mache Umschläge von kaltem Wasser oder Schnee.

5. Man streiche warm gemachten Tischlerleim dick über den Brandschaden.

6. Man lege Milchrahm auf.

7. Man siede Leinöl mit etwas Salz und bestreiche damit den Brandschaden.

8. Man vermische geschabte Kreide mit Leinöl, streiche von der Masse auf Leinwand und lege diese auf die verbrannte Stelle.

9. Man tauche Leinwand in mit Eiweiß versetztes Leinöl und lege sie auf die Wunde. Damit wird unter öfterer Erneuerung des Umschlags so lange fortgefahren, bis die Schmerzen verschwunden sind.

10. Man bade das verletzte Glied eine Stunde in sehr warmem Wasser. Sind Blasen vorhanden, so schneide man diese nach einer Stunde auf und bade noch eine halbe Stunde. Hat sich ein nasser Ueberzug unter dem Brandschaden gebildet, so lege man Charpie (gezupfte Leinwand) auf. Tritt starke Eiterung ein, so bade man täglich einmal in warmem Wasser, nachdem man zuvor die Charpie entfernt hat.

11. Man lege ein Stück kalte Holzkohle auf den Brandschaden.

12. Man schneide von einem Stück Lindenrinde die äußeren rohen Theile ab, befeuchte sie mit Wasser, klopfe sie mit einem hölzernen Hammer tüchtig und lege sie auf den Brandschaden.

13. Man bringt täglich zwei Mal mit einem feinen Pinsel Collodium (Collodion) auf die verbrannte Stelle, so daß sie damit überzogen wird.

Ist der Brandschaden ein unbedeutender, so pflegt der alte Hans den Grundsatz in Anwendung zu bringen: Hitze muß Hitze vertreiben. Er hält das verbrannte Glied so lange in die unmittelbare Nähe des heißen Ofens, als er es nur auszuhalten imstande ist. Das schmerzt zwar empfindlich, hilft aber ganz sicher. Man darf, wird der Schmerz sehr arg, drei Mal „Au weh!“ dabei ausrufen.

44. Brausepulver.

Dasselbe hat eine beruhigende und erfrischende Wirkung und wird daher vorzüglich bei Beängstigung, Herzklopfen und auch als bloßes Erfrischungsmittel bei großer Hitze genommen. Am besten bereitet man sich die Brausemischung mit doppeltkohlensaurem Natron (Bicarbonate of Soda) 3 Theilen, und Weinsteinsäure (Tartaric Acid), 2 Theilen. Zunächst löst man etwas Zucker (oder Himbeersaft) in einem Glase Wasser auf, thut nun 2 Messerspitzen Weinsteinsäure hinein, löst dieselbe durch Umrühren im Wasser, thut nun 3 Messerspitzen Natron hinzu und rührt während des Mischens um. Während des Aufbrausens trinkt man.

45. Brechdurchfall. (Summer Complaint.)

Diese mit Recht gefürchtete Krankheit, welche vornehmlich den Säugling im ersten und zweiten Lebensjahr bedroht und jährlich tausende und aber tausende von Kindern dahinrafft, hat in großen Städten bereits ihr Erscheinen gemacht. Man kann wohl sagen, daß keine andere Krankheit so schnell, so grausam und verheerend unter den Kindern wirkt, als diese; fallen doch oft in den größeren Städten 800—1000 Kinder in einer Woche diesem Würgengel zum Opfer. Die Krankheit fällt fast ausschließlich in die sogenannte heiße Zeit zwischen Mai und September, und ist nicht das Zahnen oder die Diät u. s. w., sondern die „Hitze" die oberste Ursache dieser Krankheit. Die schwachen Nerven des Kindes können die große Hitze nicht ertragen; hierzu kommt das Einathmen der mit allerlei Fäulnißstoffen angefüllten unreinen Luft — der Uebelstand aller großen Städte. Als Mitursachen sind anzusehen: zu frühes Entwöhnen — das Kind sollte vor Ablauf des zweiten Sommers nicht entwöhnt werden — schweres Zahnen, schlechte Milch, Ueberladung des Magens, der Genuß unreifer und ungesunder Früchte, allerlei Speisen, welche für den schwachen Magen des Kindes nicht geeignet sind. Kinder, die mit der Flasche ernährt werden müssen, fallen der Krankheit gewöhnlich zum Opfer, danach kommen solche, die eine schwächliche oder nervöse Constitution haben.

Wenn je, so gilt bei dieser Krankheit das Wort: "An ounce prevention is better than a pound of cure." Kinder, welche mit der Flasche aufgezogen werden müssen, sollen vor Beginn der heißen Zeit unter allen Umständen aufs Land gebracht werden. Reinlichkeit in kühlem oder von der Sonne durchwärmtem Wasser. Aufenthalt in großen, luftigen Räumen, fleißiges Fahren und Tragen in Parks und Gärten, wo üppige Vegetation, viele Bäume und Sträucher die Luft rein halten. Die nährende Mutter habe Acht auf ihre eigene Gesundheit und Nahrung, denn Alles, was der Mutter schädlich ist, schadet auch dem Kinde. Die naturgemäße Nahrung des Kindes ist eben nur Milch, wenn nicht Muttermilch, so gute Kuhmilch. Alle Ersatzmittel, wie Kindermehl, Suppen ꝛc., sind nur als riskanter Nothbehelf zu betrachten und sollten nur auf Anordnung des Arztes gegeben werden. Vor all' und jeder Quacksalberei möchten wir absonderlich bei dieser Krankheit warnen, da der Verlauf derselben oft ein so äußerst schneller ist. Das Kind erwacht an einem solch' heißen Tage anscheinend gesund, bald aber stellen sich in schneller Aufeinanderfolge Durchfall, Erbrechen, Fieber und Krämpfe ein und Abends ist es wohl schon eine Leiche, wenn nicht zeitig genug Hilfe geschafft werden konnte. Darum eile man beim Erscheinen der Krankheit, sich die Hilfe eines verständigen, erfahrenen Arztes zu sichern, und befolge genau dessen Vorschriften. „Entweder schnelle, sachverständige Hilfe oder es ist zu spät," heißt es hier. Ist das Kind durch tagelanges Kranksein schon sehr geschwächt, dann schlägt oft die Arznei nicht mehr an. Es ist das schlechte Sparsamkeit, wenn man erste Hilfe bei der Hebamme oder beim Apotheker sucht und den Arzt erst dann holt, wenn ihm nur übrig bleibt, einen Todtenschein zu schreiben. Viel läßt sich thun, die Krankheit abzuwenden, wenig, sie zu curiren, wenn sie schlimm auftritt.

Man lasse das Kind Tag und Nacht nur frische Luft athmen. Man halte Fenster offen, damit die unreine Luft hinaus und reine Luft hereinziehen kann. Man übe Hautpflege, man halte alle Schweißporen der Haut offen, bade das Kind jeden Morgen und Abends reibe man es mit einem nassen Tuch ab. Man gebe ihm nichts, was den Magen verderben kann. Man bekleide das Kind nicht zu warm, denn reine Luft sollte ungehindert Zutritt zum ganzen Körper haben. Das Kind ist in dieser Beziehung oft verständiger als die Eltern, denn es sucht alle belästigenden Kleidungsstücke von sich abzureißen. Die Befolgung dieser einfachen, naturgemäßen Regeln wird sicher ein Kind vor der Sommer-Cholera schützen.

Sonnenblumenthee, der aus den wie Kaffee gerösteten Samenkörnern der Sonnenblume bereitet wird, hat sich oft als Heilmittel bewährt. Man bedenke aber, daß es oft gefährlich ist, das Abführen plötzlich aufzuheben.

46. Brodbacken.

Nur aus gutem Mehl kann gutes Brod gebacken werden. Gutes Mehl, wenn es auch höher im Preise steht, ist nach Ansicht der Frau Grete viel vortheilhafter, und folglich im Grunde wohlfeiler, als weniger gutes zu niedrigerem Preise. Wer sein Mehl kaufen muß, wird seinen Vortheil darin finden, wenn er vom besten käuft, auch wenn es mehr kostet.

Um Brod zu backen, gebraucht man Hefe. Im Lande muß man dieselbe gewöhnlich selbst bereiten.

Ich nehme, sagt die alte Grete, 4 große Kochlöffel voll Mehl und eben so viel gekochte und dann geriebene Kartoffeln. Diese vermenge ich gehörig mit einem Eßlöffel voll Salz und einem Eßlöffel voll Zucker.

Hierauf thue ich eine Hand voll Hopfen in zwei Quart kochendes Wasser und lasse sie 10 Minuten kochen. Ich seihe die Hopfen dann durch und lasse die gewonnene Flüssigkeit noch einmal aufkochen. Im kochendheißen Zustande gieße ich dieselbe alsdann allmählich unter fortwährendem Umrühren zu der obigen Mischung, bis dieselbe in einen gleichförmigen, steifen Brei verwandelt ist. Nachdem der Brei etwas abgekühlt, aber doch noch gut warm ist, rühre ich 2 Eßlöffel voll Brauerhefe dazu. Kann man diese nicht haben, so läßt man sich von einer Nachbarin eine Obertasse voll von ihrer Hefe geben und gebraucht diese statt der Brauerhefe. In etwa drei bis vier Stunden ist die so zubereitete Hefe aufgegangen und wird nun in einem fest verdeckten Steintopfe an einem kühlen Orte aufgehoben. Die Hefe hält sich im Sommer 8, im Winter 14 Tage. Nach Ablauf dieser Zeit muß sie frisch bereitet werden. Wird die Hefe sauer, so löse ich einen halben Theelöffel voll Salaratus in warmem Wasser auf und vermische dieses mit der Hefe.

Will ich backen, so stelle ich ganz früh am Morgen eine Gallonenschüssel voll Mehl unter den warmen Ofen. Ist mein Mehl gehörig durchwärmt, so thue ich einen Eßlöffel voll Salz und 2 Obertassen voll Hefe dazu und rühre Alles in warmer Milch zu einem gleichförmigen, steifen Brei. Diesen stelle ich in einer gut bedeckten Schüssel an einen warmen Platz, wo er stehen bleibt, bis er gut aufgegangen ist, was etwa 3—4 Stunden dauert. Dann

knete ich den Brei unter Beimengung von erwärmtem Mehl zu einem nicht zu steifem Teig. Diesen bearbeite ich in die passende Form und lasse ihn in den Backpfannen an einem warmen Orte aufgehen. Dazu sind gewöhnlich zwei Stunden erforderlich. Nun durchsteche ich mit einer Gabel einigemal die obere Seite des Brodteigs, wodurch das Abbacken der oberen Kruste verhindert wird, stelle die Backpfanne in einen mäßig heißen Ofen, und lasse das Brod bei mäßig heißem Feuer eine Stunde backen. Ich drehe während dieser Zeit die Pfannen einigemal um, damit das Brod überall langsam und gleichmäßig backt. Man richtet sich dabei nach der Beschaffenheit des Ofens. Beim Anteigen, Aufgehen u. s. w. ist Zugluft streng zu vermeiden.

Nach einer Stunde nehme ich mein Brod aus dem Ofen und reibe es mit einem in kaltem Wasser angefeuchteten Leintuche ab. Mit der unteren Seite nach unten gekehrt lasse ich das Brod sich abkühlen.

47. Brüche.

Jeder, der fühlt, daß ein Bruch hervortritt, das erste Mal oder späterhin, lege sich auf den Rücken und einige Kissen oder sonst etwas unter den Hinteren, so daß die Bruchstelle höher ist, als der übrige Leib, neige sich dann etwas mehr auf die Seite, auf welcher der Bruch ist, und so, daß der Bauch ganz lose ist, ohne alle Spannung. Am besten ist es, wenn ein Anderer es unternimmt, den Bruch zurückzubringen, doch kann es Mancher auch selbst thun. Dies geschieht, indem man mit der linken Hand an die Seite des Bruches gelinde andrückt, als wollte man ihn einschließen und mit den Fingern der rechten Hand oben darauf erst drückt, dann ganz gelinde reibend hin und her fährt und hierauf von Zeit zu Zeit eine Weile mit dem ganzen Handteller aufdrückt, allmählich etwas stärker und geduldig eine halbe Stunde lang oder bei großen Brüchen noch länger. Gewöhnlich läßt er sich selbst bei der schlimmsten Einklemmung sehr leicht zurückbringen. In manchen Fällen geht es besser, wenn man einen Lappen, der in warmes Wasser getaucht war, darauf legt; Manche haben auch einen Lappen, in kaltes Wasser getaucht, aufgelegt, sogar Eis in Kalbsblasen gethan; dies dürfte jedoch nie lange geschehen, sondern nur eine Weile und nicht, wenn der Bruch heiß ist und roth. In allen Fällen eines eingeklemmten Bruchs muß man sogleich zum Arzte schicken.

Das Austreten von Brüchen, die nicht mehr zurückgebracht werden konnten, hat schon vielen Leuten das Leben gekostet, es sollen deshalb Bruchleidende sehr vorsichtig sein. Ist aber trotzdem der Fall eingetreten, daß ein Bruch austritt und anscheinend ohne Operation nicht mehr zurückgebracht werden kann, so wende man folgendes, in vielen Fällen probate Mittel zuvor noch an: Man schlage ein Ei auf und backe es in Schmalz oder Butter, wie man sogenannte Ochsenaugen zu backen pflegt, jedoch ohne Salz; ist es auf einer Seite gebacken, so kehrt man es um und läßt es auf der anderen etwas anziehen, damit es nicht verläuft, legt in die linke Hand ein sauberes zartes leinenes Tüchlein, läßt das gebackene Ei darein fallen, faßt mit der rechten Hand die Zipfel der Leinwand zusammen, umbindet sie oben leicht, wie man etwa die Schlotzer für kleine Kinder richtet, und

überfährt mit diesem aus der Leinwand schwitzenden Eierfett, wenn nicht mehr zu heiß, daß es brennt, ganz sachte und schonungsvoll den ganzen Leibschaden. Ist derselbe überall von dem Fett des Eies bestrichen, dann legt man die mit dem Ei gefüllte Leinwand so warm, als es der Kranke ertragen kann, darauf. Sollte der Leibschaden nicht auf's erste Mal zurücktreten, so verfahre man mit einem zweiten Ei auf die gleiche Weise, nöthigenfalls mit einem dritten, vierten und fünften u. s. f. Es kann dadurch möglicherweise eine lebensgefährliche Operation entbehrlich gemacht werden.

Ein vielfach bewährtes und gerühmtes Hausmittel, um Brüche bei Erwachsenen überhaupt zu heilen, ist das Auflegen eines Kissens mit gemahlener Gerberlohe, welche man in einer Tasse mit gutem Wein kocht, dann so heiß, als man es vertragen kann, auflegt, während man auf dem Rücken liegt und mit Bändern festbindet. Jeden Abend wird diese Behandlung wiederholt und in einigen Wochen geht in der Regel der Bruch zurück und ist geheilt. Nur muß man zur Vorsicht noch vier Monate eine Bandage tragen. Vierzig Jahre alte Brüche wurden schon durch dieses Mittel geheilt, das Jeder selbst in Anwendung bringen kann. Für Kinder ist es zu stark; bei diesen genügt öfteres Waschen mit Schmiedewasser.

48. Brüste, wehe der Mütter.

Eine deutsche Monatsschrift sagt: Das folgende Recept hat seit einer langen Reihe von Jahren stets schnell und gründlich geholfen. Es ist mir bei vielfacher Anwendung kein Fall bekannt geworden, wo es fehlgeschlagen hätte. Wenn Frauen Säuglinge entwöhnen, so treten öfters Zufälle ein, die zuweilen nicht unbedenklich sind, indem der Zudrang der Milch Schmerzen, Fiebererscheinungen, Entzündung und Geschwulst erregt. Das einfache Mittel gegen solche Zufälle ist folgendes. Man nehme gewöhnliche neue Flaschenkorke, schneide davon ¼ bis ½ Zoll dicke Scheiben, reihe etwa 50 derselben an einen Baumwollfaden und hänge die Korkscheiben so um den Hals, daß dieselben auf die nackte Brust zu liegen kommen. Ist die Brust sehr milchreich, so daß man einen starken Andrang vermuthen kann, so nehme man zwei solcher Halsbänder. Ich habe Fälle erlebt, wo der Arzt schon operiren wollte, so bösartig waren die Brüste bereits. Auf die Anwendung des Mittels aber verloren sich schon nach wenigen Stunden die Schmerzen und nach zwölf Stunden waren die Brüste schon weicher, nach einigen Tagen das ganze Uebel gehoben. Um den Hals brauchen keine Scheiben zu sein, nur auf der Brust, aber immer auf der nackten Brust, nicht etwa über dem Hemd.

49. Brunnen graben.

Man gräbt bei trockener Witterung in abgetrocknetem Boden, wo man einen Brunnen anzulegen wünscht, eine kleine Grube, etwa 1 Fuß tief. In diese setzt man einen neuen irdenen Topf, in dem vorher ½ Pfund ungelöschter Kalk, ½ Pfund Grünspan (Verdigris) — Gift! — und ½ Pfund weißer Weihrauch (Frankincense) fein gepulvert und gut gemischt geschüttet worden ist. Der Topf wird dann mit ½ Pfund Schafwolle bedeckt

und mit seinem Inhalt ganz genau gewogen. Die Grube, in der der Topf steht, wird mit Erde angefüllt. Hat der Topf 24 Stunden in der Erde gestanden, so hebt man ihn heraus, schüttet die Erde schnell aus der Wolle, legt diese wieder in den Topf und wägt ihn sofort, nachdem er von aller Erde gesäubert. Hat das Gewicht abgenommen, so ist kein Wasser an diesem Ort, hat es aber zugenommen um 2½ Unzen, so steht das Wasser etwa 46 Fuß tief; um 7⅞ Unzen, so steht es etwa 36 Fuß tief; um 12 Unzen, so steht es etwa 18 Fuß tief. So behauptet ein deutscher Naturforscher.

(Siehe auch „Wünschelruthe".)

50. Brustbeklemmung.

Das folgende ist ein bewährtes Mittel gegen dieses Leiden: Man nehme 2 Unzen Knoblauch, stoße ihn fein und gieße eine Weinflasche voll Weinessig darüber. Hierauf bringt man es ans Feuer bis es kocht, läßt es dann 20 Minuten langsam sieden, so daß es um ein Drittel einkocht, seiht durch und setzt unter Umrühren 6 Unzen Honig zu. Die Flüssigkeit wird dann nochmals 5 Minuten lang ans Feuer gesetzt, wobei sich auf der Oberfläche ein Schaum bildet, welcher abgenommen wird. Sobald sie etwas erkaltet ist, wird sie in eine weithalsige Flasche oder sonst ein passendes Gefäß gegossen, dieses mit Papier, in welches Löcher gestochen sind, verbunden und an einen warmen Ort gestellt. In einigen Tagen wird Gährung eintreten und die Arznei ist zum Gebrauche fertig. Man nimmt davon des Morgens nüchtern täglich einen kleinen Eßlöffel voll. Wenn es verbraucht ist, läßt man nur die Hälfte bereiten und nimmt davon nur alle zwei bis drei Tage.

Dr. Osiander empfiehlt das Eintauchen der Hände in heißes Wasser, wodurch die Kranken in vielen Fällen bedeutende Erleichterung erzielt haben. Dieses einfache Mittel hat sich mehrfach bewährt.

51. Butter als Hausmittel.

Frische ungesalzene Butter ist ein ganz vorzügliches Hausmittel. Sie dient dazu, die festsitzenden Schmutzschuppen auf dem Kopf kleiner Kinder, sowie die Borken der Ausschläge aufzuweichen. Sie wirkt als einfaches Pflaster zertheilend auf die von Milch gespannten oder verhärteten Brüste der Stillenden. Auch ist sie ein schmerzstillendes Mittel bei leichten Verbrennungen, spröden aufgesprungenen Händen, trockner Schärfe, Milchschorf der Kinder. Innerlich dient Butterwasser gegen Vergiftung durch scharfe Gifte, gegen Krämpfe und Leibweh.

52. Butter aufzubewahren.

Zuerst sei bemerkt, daß hier nur von dem Aufbewahren der Butter für Haushaltszwecke die Rede sein kann. Der Händler, der Butter aufkauft und in größeren Massen für das Wintergeschäft aufheben will, bedarf dazu einer für diesen Zweck besonders hergestellten Räumlichkeit, deren niedrige Temperatur durch Eis hergestellt und erhalten wird.

Will eine Hausfrau Sommerbutter aufbewahren und schmackhaft erhalten, so muß sie vor allen Dingen bedenken, daß sich überhaupt nur die allerbeste Tafelbutter aufbewahren läßt. Die Butter ist, so wie so, ein heikeler Artikel. Selbst die beste Butter hält sich nicht sehr lange Zeit; das Ranzigwerden tritt nach längerer Zeit immer ein. Man kann gute Butter recht wohl eine ganze Reihe von Monaten frisch erhalten, wenn man das richtige Verfahren einhält; während bei ganz demselben Verfahren weniger gute, oder nicht vollkommen gute, Butter während der heißen Jahreszeit schon in wenigen Wochen verderben würde.

Ist die Butter nicht gehörig von der Buttermilch befreit, war der Rahm unsauber und schlecht behandelt, oder war der Rahm zu alt, als er verbuttert wurde: so ist an ein erfolgreiches Aufbewahren der Sommerbutter bis zum nächsten Winter gar nicht zu denken. Wo eine Hausfrau daher nicht selbst buttert, oder ihre Butter aus einer ganz unzweifelhaften Quelle bezieht, dürfte es gerathen sein, das Einschlagen von Butter für den Wintergebrauch ganz zu unterlassen. Unter allen Umständen ist es zu empfehlen, Herbstbutter, statt der Sommerbutter, einzulegen, zumal es in den meisten Fällen an einem kühlen, trockenen Raum mit reiner Luft zum Aufbewahren der Butter fehlt. An dumpfigen Orten, zumal wenn dieselben nicht ganz frei von Geruch sind, hält sich auch die beste Butter nicht.

Die erste Bedingung für die Haltbarkeit der Butter ist, wie bereits angedeutet, das sorgfältigste und wiederholte Auswaschen und Auskneten derselben. Man läßt die Butter, nachdem dieselbe gewaschen und geknetet ist, einige Tage in Klumpen liegen. Nach Verlauf derselben wird die Butter nochmals tüchtig durchknetet und dadurch von jeder Spur von Wasser oder Buttermilch befreit. Nun wird die Butter in ganz reine Steintöpfe, deren Boden und Seitenwände vorher gut mit Salz abgerieben und ausgestreut sein müssen, möglichst fest eingedrückt, und zwar so, daß keine Zwischenräume bleiben. Ist das Gefäß angefüllt, so bestreut man die Butter mit einer, etwa ¼ Zoll tiefen Schicht Salz, deckt sie fest zu, so daß der Luftzutritt abgeschlossen wird, und stellt sie an einen kühlen, trockenen Ort.

Als der Frau Grete Milchwirthschaft noch klein und doch der Buttermäuler viele waren, pflegte sie Septemberbutter für den Wintergebrauch einzulegen. Das Verfahren war das oben beschriebene. Nur gebrauchte sie auch fein gepulverten, besten weißen Zucker. Die Butter wurde schichtweise in das Gefäß fest eingedrückt. Jede Lage hatte eine Tiefe von 2 Zoll und wurde mit dem Zucker leicht bestreut. Diese Butter blieb 6 Monate und darüber frisch und verlor nichts von der Eigenthümlichkeit des Geschmacks frischer Butter.

53. Butter den Beigeschmack zu nehmen.

Um der Butter den Beigeschmack zu nehmen, den sie leicht annimmt, wenn die Kühe stark mit Kohl, Rüben oder dgl. gefüttert werden, soll es genügen, wenn man 1 Unze Salpeter (Saltpeter) in einem Quart Brunnenwasser auflöst und diese Mischung über die Milch gießt. Dazu soll 1 Unze Salpeter für 300 Quart Milch ausreichen.

54. Butter machen.

Möglichst bald nach dem Melken muß die Milch geseiht werden. Frau Grete besorgt das Aufrahmen noch immer in großen, tiefen Setten, die offen in kaltem Wasser stehen. Die Aufgabe ist, die Milch in einer Temperatur von 45 bis 55 Grad zu erhalten. Wir rahmen ab, nachdem die Milch 24 bis 36 Stunden in den Setten gestanden. Bei warmem Wetter kommt Eis in das Wasser, in welchem die Milchsetten stehen.

Ohne ein geeignetes Milchzimmer und die in dasselbe gehörende Einrichtung kann die beste Holländerin aus der besten Milch keine vorzügliche Butter herstellen. Wer seine Milch daher in einem Raume aufrahmen muß, in welchem zugleich allerlei Speisereste aufgehoben werden, oder in den wohl gar die Dünste aus Küche, Wohnzimmer oder Kammer dringen, kann beim besten Willen keine vorzügliche Butter machen. Auch nicht, wer in einem dumpfen Keller, wo Gemüse u. s. w. lagern, die Milch aufrahmen muß. Nur in Räumen mit vollkommen reiner Luft kann wirklich gute Butter hergestellt werden. Milch, Rahm und Butter sind über die Maßen empfindlich gegen unreine Dünste. Wer die Kosten scheut, die passenden Räumlichkeiten herzustellen, muß sich mit Butter von geringer Güte begnügen und hat kein Recht, sich über geringe Preise zu beklagen.

Der Rahm muß abgenommen werden, ehe er sauer wird. Sorgt man dafür, daß das Wasser, in welchem die Setten stehen, die richtige Kälte hat, so wird der Rahm auch bei heißem Wetter innerhalb 24 Stunden nicht sauer werden.

Nachdem der Rahm abgenommen ist, thut man ihn in ein steinernes oder blechernes Gefäß, in welchem er in denjenigen Zustand tritt, den man die Reife nennt, worunter indessen eigentliche Säure nicht zu verstehen ist. Der Rahm muß häufig und gründlich umgerührt werden, namentlich so oft neuer Rahm zu dem bereits vorhandenen geschöpft wird. In warmem Wetter thut man wohl, die Rahmgefäße in Wannen zu stellen, die mit kaltem Wasser (Eiswasser) gefüllt sind. Im Winter stellt man bei sehr kaltem Wetter etwa 12 Stunden vor dem Buttern die Rahmgefäße in Wannen, die warmes Wasser enthalten.

Sobald der Rahm reif ist, muß er verbuttert werden. Es erfordert einige Erfahrung, den richtigen Zeitpunkt der Reife zu erkennen. Die Reife des Rahms ist derjenige Zeitpunkt, in welchem derselbe anfängt, säuerlich (nicht sauer) zu werden.

Man bringt den Rahm, der vorher durch das den Rahmtopf umgebende heiße oder kalte (beziehungsweise heißere oder kältere) Wasser die Temperatur von etwa 60—62 Grad erlangt hat, in das Butterfaß. Frau Grete hat Proben mit allen möglichen Sorten von Butterfässern angestellt; sie giebt dem rechtwinkeligen, von Cornish, Curtis und Green zu Fort Atkinson, Wis., verfertigten ganz entschieden vor allen anderen den Vorzug. Diese Rectangular Churn wird gedreht, sie hat weder Schläger noch Stößer. Durch das Anschlagen des Rahms gegen die Seiten des Kastens bildet sich die Butter.

Während derjenigen Jahreszeit, in welcher die Kühe kein frisches, saftiges Grünfutter bekommen, färbt man die Butter. Man bedient sich dazu der überall in Apotheken u. s. w. ausgebotenen Butterfarbe (Butter Color). Das Maß richtet sich nach der Beschaffenheit des Rahms, diese hängt ab von dem Futter und der Beschaffenheit, zuweilen auch von der Rasse der Kühe. So gebraucht Frau Grete im Winter, wo die Kühe auf Heu, Rüben und Leinkuchenmehl angewiesen sind, einen Theelöffel voll Butterfarbe auf je 10 Quart Rahm. Man vermischt die Butterfarbe durch Umrühren mit etwas süßer Milch und thut diese Mischung zu dem Rahm in das Butterfaß. Nun kann das Buttern losgehen.

Man buttert nicht länger, als bis die im Rahm enthaltenen Buttertheile die Größe von Fischeiern oder mittelgroßen Schrotkörnern erreicht haben. Nun thut man möglichst kaltes Wasser (Eiswasser) in das Butterfaß und zwar in solcher Menge, daß etwa auf jedes Quart Rahm, das gebuttert wurde, ein halbes Quart Wasser kommt. Man dreht das Faß einige Mal um, und läßt hierauf Buttermilch und Wasser möglichst rein ablaufen.

Gute Butter muß auf das Sorgfältigste von aller Buttermilch gereinigt werden. Dieses geschieht bei der Rectangular Churn in der Weise, daß man zu den Butterkügelchen kaltes Wasser in das Faß giebt, dieses einige Mal umdreht, darauf das Wasser ablaufen läßt. Dieses Verfahren muß so lange und so oft wiederholt werden, bis das ablaufende Wasser vollkommen rein und klar wie Crystall ist. Es sind 4—6 Waschungen erforderlich. Nachdem nach dem letzten Waschen das Wasser vollkommen abgelaufen ist, streut man im Fasse Salz über die Butter, und zwar 1 Unze Salz für jedes Pfund Butter. Nun wird das Faß von Neuem so lange gedreht, bis sich die Körnchen in größere Bälle oder Klumpen gesammelt haben. Zu diesem Zwecke sind etwa 40—50 Drehungen des Kastens erforderlich.

Wichtig ist es, die beste Sorte Buttersalz (Dairy Salt) zu gebrauchen. Frau Grete gebraucht Ashton Salt; sie zerfeinert dasselbe vermittelst eines Rollholzes, ehe es an die Butter kommt.

Die gesalzene Butter bleibt etwa 3 Stunden im Fasse, wird dann auf einem Knetebrette nur genug, und um keinen Preis mehr verarbeitet, als nöthig ist, das in derselben etwa noch vorhandene Wasser zu entfernen. Beim Kneten offenbart sich die Meisterin im Buttermachen. Groß ist die Gefahr, zu viel zu kneten. Geschieht dieses, so erhält man eine dem Schweineschmalz ähnliche Fettmasse, keine Tafelbutter. Beim Kneten, überhaupt bei der ganzen Arbeit, wird die Butter nie mit der Hand berührt. Man bringt die Butter auf ein mit heißem Wasser abgebrühtes und darauf mit kaltem Wasser abgespültes Brett und bearbeitet sie mit einem ebenso behandelten Rollholze. Das an den Seiten eingerahmte Brett hat eine schräge Richtung, so daß das ausgepreßte Wasser in einen Kübel abläuft. Nun schlägt man die Butter vermittelst eines hölzernen Geräths in Rollen oder verpackt sie in kleine Fäßchen.

In solcher Weise zubereitete Butter braucht man nicht zu verhandeln gegen Spitzen, Kattun, Band, Zucker, Kaffee und dergleichen an den ersten,

besten Storekeeper, der die schöne, schmackhafte Waare mit allen möglichen Sorten weißer, gestreifter, gut- und übelriechender, reiner und unreiner, mittelmäßiger, guter und schlechter Butter und Butterschmiere, plumps! pardautz! in das Faß schmeißt, das im Keller neben der Kerosenetonne steht. In jeder Stadt und jedem Städtchen giebt es Leute, die gern einen höheren Preis für wahrhaft gute Waare bezahlen. Kann man derartige Kundschaft nicht finden, so schickt man die in Fäßchen (Tubs) verpackte Waare an einen Commissionskaufmann in der nächsten größeren Stadt zum Verkauf. Man gewinnt in dieser Weise oft 10 Cents und mehr an jedem Pfunde.

Fast hätte ich die Hauptsache vergessen. Sie läßt sich in zwei Worte zusammenfassen. Hier sind sie:

Peinliche Reinlichkeit!

Hätten alle Bäuerinnen in obiger oder einer ihr ähnlichen Weise stets Butter gemacht, ich glaube, es gäbe heute weder Ochsen- noch Schweinebutter, weder Oleomargarin noch Margarinoleum.

Was oben von dem Aufrahmen der Milch gesagt ist, gilt auch für solche Bauern, die keine Butter machen, sondern den Rahm an eine Butterfabrik (Creamery) verkaufen. Seitdem der Rahm auf seinen Buttergehalt geprüft und demgemäß bezahlt wird, gilt es auch hier, solche Maßregeln anzuwenden, die dazu angethan sind, uns den höchsten Preis für unsere Waare erzielen zu lassen.

55. Buttern, schwieriges.

Man nimmt für eine Kuh 2 Unzen rohen Spießglanz (Antimony), 3 Unzen Coriander (Coriander Seed) und macht mit Milchquark (von saurer Milch bereitet) 3 Pillen daraus, wovon man jeden Morgen eine Pille giebt. Unmittelbar darauf wird ein Trank verabreicht, der aus einer Hand voll Kochsalz, ½ Quart Essig und 1 Quart Wasser zusammengesetzt ist. Gewöhnlich erhält man schon nach einigen Tagen eine gut butternde Milch, doch muß das Verfahren zuweilen einige Mal wiederholt werden. In hartnäckigen Fällen läßt man auf die Pillen einige Tage lang einen Trank von ½ Quart Essig folgen, in dem man 24 Stunden lang sich 2 Unzen Talg, ein ganzes Ei und eine Hand voll Salz hat auflösen lassen. Auch kann man obige Pillen in diesem Trank auflösen und geben.

56. Canarienvögel.

Der Canarienvogel hat seinen Namen von den canarischen Inseln, wo er zahlreich im wilden Zustande vorkommt. Sein Gefieder ist dort grau oder braun; die weißen und gelben Farbenschattirungen sind eine Folge der häuslichen Zucht.

So weit es das Aeußere betrifft, wird ein Vogel hauptsächlich nach der Reinheit seiner Farbe und, wenn er mehrfarbig ist, nach der Regelmäßigkeit seiner Zeichnung geschätzt. Aber über der Farbe steht der Gesang,

und da es selten ist, daß beide Eigenschaften sich vollkommen vereinigt finden, so sollte man einen guten Sänger nicht wegen eines Fehlers in seiner Färbung verschmähen.

Bei der Haltung von allen Vögeln sind Reinlichkeit und Ordnung von der größten Wichtigkeit. Wenn man ihnen nicht täglich die gehörige Aufmerksamkeit schenken kann oder will, so ist es besser, keine zu halten. Die Canarienvögel sind von sehr zarter Natur und gegen gute wie schlechte Behandlung empfindlich. Sie sollten hinlänglich Luft und Licht erhalten, aber nicht dem brennenden und blendenden Sonnenschein ausgesetzt sein. Bei kalter Luft sollte man keinen Vogel in's Freie hängen; ihn aber im Winter in einem kalten, ungeheizten Zimmer zu lassen, ist eine Grausamkeit. Zugluft ist ihnen besonders in der Mauserzeit im höchsten Grade gefährlich. Man sollte es deshalb ganz vermeiden, sie um diese Zeit an ein offenes Fenster zu hängen.

Die Käfige sollten hinlänglich geräumig und ganz von Metall sein, weil sie sich leichter reinigen lassen und nicht so leicht Ungeziefer beherbergen als die hölzernen. Die Drähte, an denen die Vögel oft picken, sollten aber nicht mit Farbe überstrichen sein, die so manchem Vogel schon den Tod gebracht hat. Die Canarienvögel haben eine besondere Vorliebe für das Baden und man sollte ihnen deshalb häufig Gelegenheit dazu geben. Es ist ihnen gesund und der Reinlichkeit wegen nothwendig.

„Womit sollen wir unsere Vögel füttern?" Dies ist eine Frage, die häufig gestellt wird, und sie ist eine sehr wichtige, denn von dem Futter hängt größtentheils die Gesundheit derselben ab. Füttere sie nicht mit Süßigkeiten, denn ihre Natur verlangt eine einfache Nahrung. Die gesundeste ist eine Mischung von Rapssaat (Rep Seed), Canariensamen (Canary Seed) und Hanf (Hemp); daneben zuweilen etwas Salat-, Kohl-, Spinat- oder Wirsingblätter. Ein Stückchen weiches Fischbein im Käfig aufgehangen, liefert den nöthigen Kalk, den sie in der Freiheit finden.

Am wichtigsten ist es, zu wissen, was man thun soll, wenn ein Vogel krank ist. Bei guter Pflege erkranken sie zwar selten, aber zuweilen kommt es doch vor. Am häufigsten sind sie Erkältungen mit Nasenverstopfung und Heiserkeit unterworfen. Dagegen ist ein Stückchen Süßholz (Liquorice Root), in das Trinkwasser gelegt, von günstiger Wirkung. In Fällen von Appetitlosigkeit erweist sich die Wasserkresse als heilsam. Vögel, die nicht gehörig gepflegt werden, bekommen Läuse. Man kann dies verhüten, wenn man ein wenig Anissamen (Anis Seed) auf den Boden des Käfigs streut. In Fällen von Diarrhöe lege man einen rostigen Nagel in das Trinkwasser und einige Stückchen Kalk auf den Boden, wobei alles grüne Futter unterbleiben muß.

57. Carbolsäure, Nutzen derselben bei der Aussaat.

Nichts ist den Insecten, Vögeln und Nagethieren, gegen welche man die Gewächse schützen muß, mehr zuwider, als der Geruch der Carbolsäure. Legt man die Sämereien, wie Erbsen, Bohnen u. dgl. vor dem Säen 12 oder 14 Stunden lang in sehr verdünnte Carbolsäure (Carbolic Acid) —

1 Theil Carbolsäure auf 100 Theile Wasser, — so rührt kein Wurm, keine Krähe, kein Maulwurf sie an. Die Samenkörner erleiden durch die verdünnte Säure keinen Schaden.

58. Castoröl leicht einzunehmen.

Diese häufig gebrauchte, überall zum Hausmittel gewordene Medicin bereitet man in Frankreich in folgender Weise, wenn es sich darum handelt, sie Kindern einzugeben. Man gießt das Oel in eine Pfanne, die auf ein gelindes Feuer gestellt wird. Dann wird das Oel mit einem Ei verrührt und mit etwas Salz gewürzt. Statt des Salzes thut man auch häufig Zucker oder Obstsaft an die Masse.

59. Cement für Aquarien.

Man nehme etwas ungelöschten, recht fein gepulverten Kalk und mache mit einer hinlänglichen Menge Eiweiß einen dicken Teig, mit dem man, ehe er hart wird, die Ränder des Aquariums verstreicht. Sobald der Kitt vollkommen trocken ist, überstreicht man ihn mit geschmolzenem Paraffin (Paraffine).

60. Cement für Maschinenriemen.

Nimm gleiche Theile gewöhnlichen Leim und beste Hausenblase (Ising-Glass), bringe sie in einen Leimtiegel oder in ein anderes Gefäß und gieße so viel Wasser darauf, daß sie gerade davon bedeckt sind. Lasse 10 Stunden lang weichen, bringe dann das Ganze zum Kochen und setze so lange reines Tannin (Tannin) zu, bis die Masse wie Eiweiß wird. Die Anwendung geschieht warm. Die Ledernarbe muß an den Stellen, die zusammengeleimt werden sollen, vorher gerauht werden. Nach dem Leimen läßt man einige Stunden trocknen und, wenn das Verfahren gut ausgeführt ist, so kann man den Riemen sofort ohne Anwendung von Nähten wieder gebrauchen.

61. Champagner aus Apfelwein.

Die Vorschrift dazu ist folgende: Nachdem man große Flaschen (Champagnerflaschen) mit Apfelwein gefüllt hat, löst man in jede derselben 3 Unzen fein gepulverten weißen Zucker auf und fügt dann 2 Scrupel fein gepulverte Weinsteinsäure (Tartaric Acid) und 1 Drachme fein gepulvertes doppeltkohlensaures Natron (Bicarbonate of Soda) hinzu. Hierauf verkorkt man die Flasche, verbindet den Kork mit Draht und läßt sie 8 Tage lang an einem nicht zu kühlen Orte liegen. Alsdann kann der Wein sofort getrunken werden.

62. Champignon-Cultur.

Unter allen Champignons, die verspeist werden, ist der weiße der einzige, der cultivirt wird. Um einen guten Erfolg zu haben, gehört vor Allem die Vorbereitung des Düngers dazu. Der Dünger — der von gut ge-

nährten Arbeitspferden ist allem anderen vorzuziehen — muß frei von allen fremden Bestandtheilen sein. Derselbe wird zuerst gut durchgearbeitet, so daß das längere Stroh, das nicht vom Urin der Pferde durchfeuchtet ist, entfernt wird. Ist derselbe trocken, so muß er gut durchgegossen werden, damit er nicht verbrennen kann. Alsdann wird der Dünger an einem vor Regen geschützten Orte je nach der Menge des Gebrauchs in viereckige Haufen von 2—3 Fuß Höhe aufgehäuft und mit der Gabel mäßig angedrückt. Nach Verlauf von 6—8 Tagen, wenn derselbe stark in Gährung übergegangen, was man an seiner weißen Farbe im Innern des Haufens, wie auch an der Oberfläche sehen kann, wird derselbe vorsichtig wieder umgearbeitet, so daß die äußeren Theile nach innen kommen. Sollte derselbe trockene Stellen haben, so müssen dieselben abermals, aber mit lauem Wasser bespritzt werden. Nach abermals 8—10 Tagen soll derselbe den nöthigen Grad der Milde erreicht haben, was man daran erkennen kann, wenn der Mist nicht mehr riecht, eine bräunliche Farbe und mit der Hand gedrückt, kein Wasser, sondern eine weiche, fettige Feuchtigkeit hat. Ist der Mist trocken, schmierig oder naß, so kann derselbe nicht verwendet werden. Im ersten Falle kann man denselben noch einmal befeuchten und umsetzen, im anderen Falle ist er verdorben und man fängt lieber noch einmal mit frischem Dünger an.

Im Frühjahr und Sommer lege man von diesem so zubereiteten Dünger im Freien im Schatten Beete von 2½—3 Fuß Tiefe an und drücke die Seiten wie die Oberfläche des Haufens mit der Rückseite des Spatens leicht an, damit sie regelmäßig und fest werden. Auf das Ganze legt man eine Decke von 3—4 Zoll Stroh und läßt das Beet einige Tage liegen.

Im Sommer wird dasselbe mit lauem Wasser bespritzt. Die Decke von Stroh ist jedoch nur im Freien nöthig. Hat man einen Platz im Keller oder sonst einem dunklen Ort, so kann man dort das ganze Jahr die Beete anlegen; letztere sind denen im Freien vorzuziehen.

Nach einigen Tagen, wenn die Beete mäßig warm geworden, wird die Champignon-Brut, die vorher 3—4 Tage dadurch geweckt wird, daß man solche an einem feuchtwarmen Orte leicht mit lauem Wasser bespritzt, und damit sie nicht ganz trocken wird, sondern angenehm feucht bleibt, in Löcher von 5 Zoll Länge und 2 Zoll Breite in einer Entfernung von 6—8 Zoll versenkt. Das im Freien befindliche Beet wird wieder mit Stroh bedeckt.

Nach 8—10 Tagen sieht man nach, ob die Brut sich entwickelt, das daran zu erkennen ist, daß in der Nähe der gelegten Brut sich ein weißer Schimmel entwickelt.

Ist der Mist lauwarm und es kommt nach 14 Tagen noch kein Schimmel, so muß noch einmal zubereitete Brut in die Zwischenräume der vorherigen gelegt werden, was jedoch selten bei richtiger Behandlung vorkommt. Hat die Brut Schimmel getrieben, so bedeckt man das ganze Beet einen Viertel-Zoll tief mit gut verrotteter Mistbeeterde. Ist die Jahreszeit und die Erde trocken, so wird leicht mit lauem Wasser bespritzt. Im Freien bleibt die Decke von Stroh über die ganze Ernte und wird nur beim Sammeln derselben abgenommen. Im Freien tragen die Beete 2 bis

3 Monate, im Keller oder einem dunklen Raum, der eine Wärme von 60 bis 75 Grad Fahrenheit haben sollte, dauert dieselbe 4—5 Monate.

63. Chinapomade.

¼ Pfund Rindermark und ¼ Pfund Schweinefett werden geschmolzen, durchgeseiht, und wenn es halb erstarrt ist, 1 Drachme Chinaextract (Extract Calisaya Bark) zugesetzt, das vorher mit 1 Unze Orangenblüthenextract (Extract Orange Blossoms) aufgelöst worden. Schließlich fügt man noch 1 Unze Mandelöl (Oil of Almonds) — im Winter, wenn die Pomade zu hart werden sollte, nach Maßgabe mehr — zu und parfümirt es nach Belieben.

64. Chinawein.

Der Chinawein wird folgendermaßen bereitet: 1 Unze gepulverte Chinarinde (Pulverized Calisaya Bark) wird mit 10 Unzen gutem Rothwein übergossen und in der Wärme einige Tage ziehen gelassen, darauf ausgepreßt und durch ein feines Leinentuch geseiht. Dies ist ein ausgezeichnetes Mittel bei Schwächezuständen aller Art (Nerven- und Magenschwäche), Appetitlosigkeit u. s. w., wenn es nicht mißbraucht wird. Man nimmt davon täglich zweimal 10 Tropfen. Man kann nach einiger Zeit mit dieser Gabe auch etwas steigen, wenn das Mittel gut vertragen wird oder nach Umständen auch weniger nehmen, oder es für einige Zeit aussetzen. Jeder muß dabei seinen eigenen Zustand und die Wirkung des Mittels berücksichtigen.

65. Cholera.

Als Vorbeugungsmittel gegen diese Seuche hat sich nach Dr. Hering, einem namhaften Arzt in Philadelphia, der Schwefel vollkommen bewährt. Man streue alle 2—3 Tage eine Prise feinstes Schwefelpulver (sogenannte Schwefelmilch, Precipitated Sulphur) in die Sohlen der (wollenen) Socken. Dieses einfache Mittel hat sich nach Dr. Jahr bei zwei Epidemien auch in Paris vollkommen bewährt.

Das Heilverfahren des Dr. Rubini ist das folgende: Sobald Jemand von der Cholera ergriffen wird, muß er sich niederlegen, gut zudecken und alle fünf Minuten vier Tropfen einer Mischung nehmen, die aus gleichen Gewichtstheilen Campher (Camphor) und Weingeist (Alkohol) besteht. In sehr gefährlichen Fällen wird diese Gabe alle fünf Minuten auf 20 Tropfen gesteigert. Wenn bei Leuten von vorgerücktem Alter, die an Wein und andere geistige Getränke gewöhnt sind, auch diese Gabe keine Besserung bewirkt, so giebt man alle fünf Minuten einen Theelöffel voll der Mischung. Ohne Noth soll man indeß nicht zu diesen großen Gaben greifen. Gewöhnlich wird in 2, 3 oder 4 Stunden ein starker Schweiß eintreten und der Kranke ist gerettet. Als Vorbeugungsmittel gegen die Krankheit läßt Dr. Rubini täglich drei oder vier Mal 5 Tropfen der Arznei auf Zucker nehmen. In Wasser darf sie niemals genommen werden, weil der Campher darin fest wird und an Heilkraft verliert. Starke Gewürze, Kaffee, Thee

und geistige Getränke sollten während des Gebrauchs der Arznei vermieden werden.

66. Cisternen geruchlos zu machen.

Das beste Mittel, Cisternen geruchlos zu machen, ist das Holzkohlenpulver (Powdered Charcoal), das man in das Wasser schüttet und in demselben etwas umrührt. Es setzt sich dann zu Boden und der Geruch verschwindet dann sofort. Man bedarf auf den Kubikfuß Wasser etwa 3 bis 4 Unzen Kohlenpulver. Noch kräftiger wirkt die thierische oder Knochenkohle. Das Wasser verliert dadurch nichts von seiner Brauchbarkeit, da es selbst ohne Gefahr getrunken werden kann.

67. Citronen aufzubewahren.

Man trocknet feinen Sand und schüttet eine Menge davon, wenn er kalt ist, in ein reines Gefäß. Nun legt man die Citronen, mit dem Stilende nach unten, und so, daß sie sich einander nicht berühren, hinein, überstreut sie etwa 2 Zoll dick mit diesem Sande und stellt das Gefäß an einen kühlen Ort. Auf diese Art werden sie sich mehrere Monate halten.

Man kann Citronen lange frisch erhalten, wenn man sie in einem irdenen Gefäße mit frischem Wasser übergießt und dieses alle Tage erneuert.

Auch sollen sie sich lange halten, wenn man dieselben in Buttermilch einlegt und die letztere alle 3 Wochen durch frische ersetzt.

68. Citronensäure.

Ein italienischer Arzt, Dr. Brandini, hat die Erfahrung gemacht, daß die Citronensäure, äußerlich angewendet, die qualvollen Schmerzen beim Krebs und in krebsartigen Leiden sehr wesentlich verminderte. Vier Gewichtstheile crystalinische Citronensäure (Crystaline Citric Acid) werden zu diesem Behufe in 400 Gewichtstheilen Wasser aufgelöst, Bäuschchen mit der Mischung getränkt und aufgelegt. Bei Zungenkrebs wird die Auflösung als Gurgelwasser verwendet. Neben Linderung der Schmerzen trat in allen Fällen auch eine Verminderung der Geschwulst ein.

69. Congestionen.

Bei Anfällen von Congestionen gegen den Kopf, Schwindel u. s. w., empfehlen sich Abends vor dem Niederlegen warme Fußbäder mit Senfpulver (Powdered Mustard), ungefähr so viel auf das Bad, als man mit drei Fingern fassen kann. Vor allem aber viel Bewegung in freier Luft.

70. Conservirungsmittel, praktisches.

Gegen die Vergänglichkeit der Stricke, Matten, Decken u. dgl. hat man Mancherlei schon empfohlen, das Beste wird aber stets das Kyanisiren bleiben. Man begreift nicht, daß ein Mittel, welches bereits früher so vorzügliche Resultate gegeben hat, neuerdings wieder in den Hintergrund getreten ist. Man nimmt auf eine Flüssigkeit von 100 Quart Wasser gegen 9 Pfund

Kupfervitriol (Blue Vitriol) und taucht die völlig ausgetrockenen Gegenstände so lange ein, bis sie völlig eingezogen haben. Der Name Kyanisiren stammt übrigens von dem Erfinder, der Kyan hieß.

71. Dämpfigkeit der Pferde. (Heaves.)

Befindet sich das Pferd, das an der Dämpfigkeit leidet, im Zustande der Ruhe, so ist das Vorhandensein des Uebels selten bemerkbar. Hat die Krankheit einen hohen Grad erreicht, so bemerkt man allerdings, auch wenn das Pferd ruhig im Stalle steht, daß ihm namentlich das Ausathmen etwas erschwert wird. Auch erscheint die Bewegung des Bauches lebhafter, als bei gesunden Thieren. Hat ein Pferd 15 Minuten ruhig im Stalle gestanden, so thut es, wenn es nicht frißt, im regelmäßigen, gesunden Zustande in der Minute 7—10 Athemzüge. Wird ein dämpfiges Pferd in Bewegung gesetzt, so stellt sich, besonders bei schnellen Gängen, eine mehr und mehr zunehmende Athemnoth ein. In schweren Fällen genügen dazu schon wenige Schritte. Die Zahl der Athemzüge steigt. Selbst wenn die Krankheit noch geringgradig ist, steigt die Zahl der Athemzüge in 1 Minute häufig auf 50 und darüber, wenn das Pferd 10—15 Minuten im Trapp oder Galopp bewegt worden. Die Nasenöffnungen werden stark erweitert und bewegt; das Heben und Senken der Rippen ist sehr deutlich; die Bewegung der Bauchmuskeln ist stoßend; der Körper wird häufig förmlich hin- und hergeschoben; der After aus und ein bewegt, während ein deutlich hörbares Keuchen und Schnaufen (Lungenpfeifen) sich einstellt. Das Athmen beruhigt sich viel langsamer, als bei gesunden Pferden, zu der Art und Weise, in der es vor der Bewegung stattfand.

Dämpfige Pferde legen sich selten und dann nur für kurze Zeit. Sie kommen leicht in Schweiß und stoßen häufig einen kurzen, dumpfen, matten Husten aus. Dieser Husten tritt in derselben Weise ein, wenn man Druck auf die vordere Luftröhrenpartie ausübt.

Eine häufig vorkommende Form der Dämpfigkeit ist das Kehlkopfpfeifen, der Pfeifer- oder Rohrdampf. Pferde, die mit diesem Leiden behaftet sind, zeigen während der Ruhe keine Athembeschwerde, werden sie aber in schnellen Gangarten bewegt, sowie zu schwerem Zuge verwendet, dann tritt ein schnaubend pfeifendes Athmen ein.

Die Dämpfigkeit, auch unter dem Namen Dampf, Engbrüstigkeit, Bauchschlägigkeit, Herzschlägigkeit bekannt, kann kurz als eine fieberlose Athembeschwerde bezeichnet werden. Veranlassung dazu geben zahlreiche Abweichungen der Athemwerkzeuge, des Herzens, der Blutgefäße, selbst der Leber und der Milz.

Die Ursachen der Dämpfigkeit sind nicht immer genau zu ermitteln. Die Krankheit kann eine Folge sein von Lungenentzündung, Druse, Halsentzündung u. s. w. Sie kann auch hervorgebracht werden durch langes, übertriebenes Laufen, durch das Füttern von verdorbenem, dumfigem Heu und anderem Futter. In letzterem Falle kann die Krankheit zuweilen vorübergehend auftreten.

Die tüchtigsten Thierärzte aller Länder gehen darin einig, daß die Dämpfigkeit nur in sehr seltenen Ausnahmefällen Hoffnung auf Heilung bietet.

Diese Hoffnungslosigkeit beruht auf dem Umstande, daß die Fehler, welche die Athembeschwerden verursachen, nicht nur schwer zu erforschen, sondern in manchen Fällen auch gar nicht zu beseitigen sind.

Besitzt man ein dämpfiges Pferd, so muß man vor allen Dingen darauf bedacht sein, dasselbe möglichst dienstfähig zu erhalten.

Heu und Rauhfutter müssen vollkommen staubfrei sein und dürfen nur in geringen Mengen gegeben werden. Zu Nahrungsstoffen eignen sich Grünfutter, Kleie, Oelkuchen, aber auch Hafer und Gerste in mäßigen Gaben. Die Arbeit muß auf ebenem Boden stattfinden und darf weder schnell noch anstrengend sein. In einzelnen sehr geringgradigen Fällen haben sich zuweilen die Zufälle der Dämpfigkeit nach und nach von selbst verloren, wenn man das Pferd den Sommer über auf die Weide schickte.

Zur Abschwächung des Uebels werden verschiedene Mittel in Vorschlag gebracht. Dazu gehören die folgenden:

1. Zwei Eßlöffel voll Theer mit dem Gelben eines Eis verrührt morgens nüchtern zu geben.

2. Etwas gepulverter Kalk wird mit dem Futter vermischt.

3 Ein Eßlöffel voll Theer, eben so viel Honig und 8 Gran Opium (Opium) werden in einem Quart süßer Milch aufgelöst und jeden anderen Tag dem Patienten morgens nüchtern eingegeben.

4. 1 Pfund Spießglanz (Antimony), 4 Unzen Harz (Rosin), 8 Unzen Schwefel (Sulphur), 8 Unzen Salpeter (Saltpetre), gepulvert und gehörig vermischt. Hiervon giebt man dem Pferde wöchentlich zwei Mal einen halben Eßlöffel voll.

5. Einen Theelöffel voll Lobelia (Lobelia) eine Woche lang täglich ein Mal in das Futter gethan, später wöchentlich ein oder zwei Mal, giebt in vielen Fällen zeitweilige Linderung.

6. 1 Unze Salpeter (Saltpetre), ½ Unze Indigo (Indigo) in vier Pint Regenwasser aufgelöst. Davon täglich zwei Mal ein Pint.

Wie gesagt, eine Heilung der Krankheit darf man nur in den allerwenigsten Fällen erwarten, wenngleich dieses oder jenes der angeführten Mittel eine Milderung des Uebels bewirken mag. Häufig wird sich selbst diese nur als sehr vorübergehend erweisen.

In neuerer Zeit hat ein hervorragender deutscher Thierarzt, Dr. Ableitner, den Dampf in manchen Fällen durch Arsenik geheilt. Dieses starke Gift muß indessen mit so großer Vorsicht gehandhabt werden, daß ich den Gebrauch desselben nur dann empfehle, wenn dabei alle möglichen Maßregeln, die ein Unglück abwenden können, mit peinlicher Gewissenhaftigkeit beobachtet werden.

Das kranke Pferd wird einer fünftägigen Kur unterworfen. Es bekommt:

am ersten	Tage	18	Centigramm	Arsenik,
„ zweiten	„	36	„	„
„ dritten	„	54	„	„
„ vierten	„	72	„	„
„ fünften	„	90	„	„
„ sechsten	„	108	„	„

Dann wird drei Tage mit dem Verabreichen von Arsenik ausgesetzt.

Am zehnten	Tage	30	Centigramm	Arsenik,
„ elften	„	60	„	„
„ zwölften	„	90	„	„
„ dreizehnten	„	120	„	„
„ vierzehnten	„	150	„	„
„ fünfzehnten	„	180	„	„

Prof. Dr. Zürn in Leipzig bemerkt hierzu: „Also werden in Summa verabreicht über 10 Gramm Arsenik. Diese Menge ist zwar sehr groß, allein Pferde vertragen gewaltige Gaben Arsenik. Der Arsenik wird verabreicht, indem man ihn mit Mehl und Wasser zu Pillen zusammenformt. Zuweilen treten bei dieser Behandlung kolikartige Erscheinungen auf. In diesem Falle muß das Verabreichen von Arsenik ausgesetzt werden. Ich bemerke ausdrücklich, daß ich diese Art der Behandlung, die sich in Deutschland vielfach bewährt haben soll, nur unter Zuziehung eines zuverlässigen Thierarztes in Anwendung bringen würde.

72. Dampfkessel, Krusten im.

Gegen Krustenansatz in Dampfkesseln soll sich nach den neuesten Erfahrungen Petroleum bewährt haben. Es soll nicht nur den Ansatz von Krusten verhüten, sondern auch die vorhandenen auflösen. Für eine Maschine von 25 Pferdekraft soll wöchentlich nur ein Pint Petroleum nothwendig sein. Es ist aber nicht das leichte, raffinirte, sondern nur das schwere rohe Oel, wie es zum Schmieren dient, dazu verwendbar.

73. Desinfectionsmittel.

1. Englische Blätter veröffentlichen ein Desinfectionsmittel, das sich ausgezeichnet bewähren soll. Eine halbe Drachme salpetersaures Blei (Nitric Lead) wird in 1 Quart kochenden Wassers und 2 Drachmen Kochsalz in einem Eimer Wasser aufgelöst. Beide Lösungen werden zusammengegossen und stehen gelassen, bis sich ein Niederschlag gebildet hat. Die auf diese Weise gewonnene Flüssigkeit ist ganz geruchlos und soll das stärkste Desinfectionsmittel sein. Ein in diese Flüssigkeit getauchtes Tuch reinigt, wenn es in einem von faulen Gerüchen verpesteten Raum aufgehängt wird, sofort die Luft. Die Haut wird durch die an sich giftige Lösung nicht angegriffen.

2. Man vermische 2 Pfund feingestoßenes Eisenvitriol (Sulphate of Iron) mit 2 Pfund Gyps (Plaster of Paris). Dieser Mischung werden nach und nach 5 Quart zum Sieden gebrachtes Regen- oder Flußwasser zugeschüttet. Nachdem diese Lösung etwa 5 Minuten lang tüchtig umgerührt worden ist, gießt man sie an den Ort, den man desinficiren will.

3. Ein australischer Arzt empfiehlt das folgende Mittel als besonders wirksam bei Inficirung von Krankenzimmern und Zerstörung der Giftstoffe bei ansteckenden Krankheiten. 1 Theil rectificirtes Terpentinöl (Spirits of Terpentine), 7 Theile Benzin (Benzine) und 3 Tropfen Verbenenöl (Oil of

Verbena) auf jede Unze. Kleider, Möbel, Teppiche u. s. w. können damit benetzt werden, ohne im Geringsten dadurch zu leiden.

74. Diphteritis.

Ein von überraschendem Erfolg begleitetes Heilmittel gegen Diphteritis macht der Eigenthümer der Kanonenapotheke in Leipzig-Gohlis, Herr R. Münch, in dem „Pharmazeutischen Central-Anzeiger bekannt. Derselbe schreibt u. a. folgendes: Im Laufe der letzten Wochen wurde mein 7jähriges Töchterchen zwei Mal bei heftigem Fieber — ziemlich 105 Grad F. Körperwärme — von Diphterie befallen und beide Male wurde gereinigtes Terpentinöl (Spir. Turpentine) pro Dosis 1 Theelöffel voll früh und am Abend mit Erfolg angewandt. (Erwachsene nehmen 1 Eßlöffel ebenso.) Zum Nachtrinken giebt man Kindern laue Milch, mischt auch wohl den zweiten Theelöffel voll Oel damit, weil letzteres dann besser genommen wird, und giebt auch hier Milch nach, damit das schändliche Brennen im Halse der armen Kleinen bald nachläßt. Der Erfolg ist wahrhaft wunderbar: schon nach einer halben Stunde nach dem Einnehmen des Oels tritt eine hellere Röthe am Rande des diphteritischen Belages ein, welche immer mehr nach innen fortschreitet. Der Belag — wenn auch sehr groß — schrumpft mehr und mehr zusammen, ballt sich förmlich und verschwindet gewöhnlich innerhalb 24 Stunden, ohne eine Spur zu hinterlassen, vollständig.

Dieses Mittel hat sich auch in Amerika vielfach bewährt und verdient besondere Beachtung.

Als sehr wirksames Mittel wird das Jod empfohlen. Man giebt dem Patienten alle Stunden 10—12 Tropfen Jodtinctur (Tinct. Iodine), gut mit Wasser gemischt. Später, wenn das Fieber sich gelegt hat, wird die Arznei nur alle zwei oder drei Stunden gereicht. Die äußere Anwendung des Mittels (durch Einpinselung) sollte wenigstens zwei Mal täglich geschehen.

Ein Arzt in Baltimore empfiehlt die Anwendung des Citronensaftes als ein höchst wirksames Mittel, die Häute im Hals bei der Diphterie zu entfernen. Er behauptet, daß derselbe sich in seiner Hand als das beste aller von ihm versuchten Mittel bewährt habe. Er wendet den Saft mittelst eines feinen Pinsels alle zwei Stunden auf die leidenden Theile an.

75. Drüsengeschwulst.

1. Gegen geschwollene und verhärtete Unterkieferdrüsen hat sich in mehreren Fällen, wo andere Mittel erfolglos blieben, Ricinusöl (Castor Oil) als hilfreich bewährt. Man wendet es gemischt mit Collodium (Collodion) an, indem man die Drüsen täglich ein- bis zweimal mit dieser Mischung bepinselt.

2. Ein englischer Arzt empfiehlt folgendes Mittel: Nimm 1 Pfund Weißpech (White Pitch), 2 Unzen gelbes Wachs, ½ Unze Baumöl (Olive Oil) und 2 Unzen Hunds- oder Schweinefett. Die beiden ersten werden im Tiegel zerlassen und alsdann mit den Fettsubstanzen gut vermischt. Von dieser Mischung schmiere man 2 Mal täglich Etwas auf die geschwollenen Drüsen.

76. Drüsenverhärtung.

Das nachstehende Recept ist ein altes, vielfach bewährtes Haus- und Geheimmittel gegen das obige Leiden. Es ist das Pfarrer Christ'sche Pflaster, das seit mehr als 50 Jahren berühmt ist. Zu einem Pfund besten Baumöls (Olive Oil) werden in ein großes Einmachglas 3—4 Hände voll frische Rosenblätter gethan, diese mit dem Oele zusammengerührt, das Glas zugebunden und in das Papier oder die Blase mit einer Nadel kleine Oeffnungen gestochen. Das Glas wird den ganzen Sommer über in die Sonne gestellt (vor Regen aber sorgfältig bewahrt). Im Herbst, wenn die weißen Rüben reif sind, wird der Saft von 4 starken, weißen Rüben ausgepreßt. Nachdem der Rübensaft mit dem Oele ¼ Stunde gekocht hat, wird ½ Pfund rother Mennig (Red Lead) zugesetzt und unter beständigem Umrühren gekocht, bis die Masse ganz gleichmäßig braun ist. Dann werden 1½ Unzen feingestoßener Campher (Camphor) und ½ Unze peruvianischer Balsam (Balsam Peru) mit 3 Eßlöffeln voll Oel angerührt und der Masse zugesetzt. Das Kochen muß wegen des starken Aufkochens und leichten Ueberlaufens der Masse in einem großen Geschirr vorgenommen werden, außerdem aber so lange fortgesetzt werden, bis sich die Masse, auf einen Teller gegossen, nach dem Erkalten leicht ablöst. Das Pflaster wird stets ganz dünn gestrichen und täglich erneuert.

77. Dünger für Zimmerpflanzen.

Es ist eine alte, aber wenig bekannte Thatsache, daß einige Tropfen Salmiakgeist (Spirits Sal Amoniac), dem Gießwasser zugesetzt, eines der besten und billigsten Düngemittel für Topfpflanzen sind.

Ein wohlfeiler und wirksamer Dünger läßt sich herstellen, wenn man ungefähr 5 Theile Pferde-, Kuh-, Schaf- oder Geflügelmist und 1 Theil Holzasche und Ruß mit einer im Verhältniß zu diesen Stoffen ziemlich starken Quantität siedenden Wasser übergießt und dasselbe einige Tage bis zur Anwendung stehen läßt. Sehr gut ist es auch, wenn man eine Kleinigkeit Eisenvitriol (Sulphate of Iron) zusetzt, wodurch das Ganze geruchlos wird. Für Töpfe wird von der klaren Flüssigkeit dem Gießwasser zugegeben, also dieselbe nicht pur angewendet.

78. Dünste, schädliche, in Kellern.

Gegen böse Dünste in den Kellern, besonders da, wo gährender Most lagert, stelle man Kalkhydrat (Hydrate of Lime) in weiten offenen Gefäßen auf. Die kohlensauren Gase werden dadurch aufgesaugt. Nur muß man die Masse öfters umrühren, wenn sich eine Haut auf derselben bildet.

79. Durchfall.

Vorausgeschickt muß werden, daß es nicht immer rathsam ist, den Durchfall plötzlich aufzuheben.

1. Um dieses Uebel gehörig und vom Grunde aus zu heben, nehme man eine Hand voll Heidelbeeren (Huckle Berry), thue sie in ein Pint

guten Rothwein, koche sie und setze Zucker hinzu. Nachdem die Brühe erkaltet, wird sie getrunken. Man kann die Heidelbeeren mit essen und in Ermangelung des Weines auch Wasser nehmen.

2. In ein Glas mit frischem Wasser wird so viel Weizenmehl langsam eingerührt, daß es die Dichtheit von Milchrahm hat. Hiervon wird während des Tags, so oft man Durst fühlt, getrunken. Es soll selten nothwendig sein, das Mittel am folgenden Tage zu wiederholen.

3. Man löse ein Stückchen Alaun (Alum) von Erbsengröße in einem Schnapsgläschen voll Wasser auf. Wenn nöthig, wiederhole man dies nach einer halben Stunde, was aber selten nothwendig sein wird.

4. Man nehme 1 Drachme Chinapulver (Powdered China Bark), übergieße es mit ½ Pint gutem Rothwein und lasse es 24 Stunden auf einem warmen Ofen ziehen. Hiervon nehme man alle drei Stunden einen Theelöffel voll.

5. Das Gelbe von einem Ei wird mit einer halben geriebenen Muskatnuß und einem Stückchen Alaun von der Größe einer Erbse sorgfältig verrührt und das Ganze auf einmal genommen. Die günstige Wirkung trat schon in weniger als einer Stunde ein und war eine dauernde. Dieses Mittel soll sich in zahlreichen Fällen stets vollkommen bewährt haben.

30. Durchfall bei Absatzkälbern.

Das häufige Auftreten des Durchfalls bei Kälbern verursacht vielen Viehbesitzern Sorgen. Eine erkleckliche Anzahl von Mitteln ist dagegen empfohlen worden, aber die meisten haben niemals den erwarteten Erfolg gehabt, zumal es schwer ist, den Kälbern die Medicin in flüssiger Form zu geben. Jede Mittheilung nach dieser Richtung hin ist deshalb immerhin beachtenswerth. Wir können selbstverständlich eine Garantie nicht übernehmen, aber eines Versuches dürfte das nachfolgend angegebene einfache Hilfsmittel, welches den Thieren in leichter gefahrloser Weise beizubringen ist, auf alle Fälle werth sein. Dasselbe besteht aus gleichen Theilen Enzian (Gentian), Wermuth und Eichenrinde, gut gepulvert und vermischt, und wird in einer Glasbüchse, sorgfältig verbunden, trocken aufbewahrt. Beim Gebrauch nimmt man von diesem Pulver einen gestrichenen Eßlöffel mit Roggenkleie in etwas lauwarmem Wasser, formt daraus eine steife Pille und giebt davon frisch täglich bis auf Erfolg 2—3 Stück. Das Eingeben kann eine Person mit Leichtigkeit besorgen. Man nimmt den Kopf des Kalbes unter den Arm, öffnet das Maul, steckt die Pille möglichst weit hinein, schließt dasselbe, bis die Pille verschluckt ist, und giebt nach Befinden etwas Wasser oder abgekochte Milch nach. Außerdem ist bei hochgradigem Durchfall ein Klystier von dünn gekochter Kartoffelstärke, mit etwas Leinöl vermischt, nebenbei anzuwenden, von sehr gutem Erfolg.

31. Durchfall beim Rindvieh.

Als ein gutes Mittel gegen den Durchfall bei Rindvieh empfiehlt ein deutscher Thierarzt: Weißeichenrinde, Kalmuswurzeln (Calamus Root) und Wacholderbeeren (Juniper Berries), sämmtlich gepulvert und von jedem eine

Unze. Diese Dosis giebt man einem ausgewachsenen Stück Vieh einmal täglich, 2—3 Tage hinter einander. Mittel, welche plötzlich wirken, können unter Umständen schädlich werden.

82. Durchfall bei Saugferkeln.

Gegen den Durchfall der Saugferkel hat sich Rhabarbertinctur (Tincture of Rhubarb) bewährt. Drei Tropfen in einem Eßlöffel voll Wasser werden davon alle 3—4 Stunden jedem Ferkel eingegossen. Gewöhnlich ist der Durchfall die Folge der zu starken oder ungeeigneten Fütterung der Mutter.

83. Dyspepsie.

Die allgemeine Verbreitung der Verdauungsstörungen mag wohl der mehr und mehr überhandnehmenden Verfälschung der Lebens- und Genußmittel zuzuschreiben sein. Es ist ja eine bekannte Thatsache, daß unsere Lebensmittel in der allergräulichsten Weise verfälscht werden. Man denke nur an die Butter, die heutzutage, statt aus Rahm, aus Ochsen- und Schweinefett hergestellt wird, denen, um die Täuschung sicher zu machen, nicht selten Stoffe beigegeben werden, die geradezu gesundheitsschädlich sind. Die mit Bier und Wein vorgenommenen abscheulichen „Schmierereien" sind sprichwörtlich geworden. Bier ohne Hopfen, Wein ohne Traubensaft sind gar nicht selten. Und leider sind es nichts weniger als unschädliche Stoffe, die als Ersatzmittel dienen.

Da der Mißbrauch warmer Getränke an sich schon eine erschlaffende Wirkung auf die Magennerven ausübt, so ist ohne Zweifel der übermäßige Genuß von Thee und Kaffee, namentlich beim weiblichen Geschlechte, häufig die Ursache von Verdauungsschwäche. Die zahlreichen Ursachen der Magenschwächen hier sämmtlich aufzuführen, ist kaum thunlich. Es gehören dazu Unregelmäßigkeiten in der Lebensweise, besonders Ueberladung des Magens mit schwer verdaulichen Speisen. Zu den letzteren muß namentlich frisches, noch warmes Brod gezählt werden. Ferner der Genuß starkgewürzter Speisen, zu schnelles Essen, ungenügendes Kauen, zu häufiges Essen, Mißbrauch geistiger Getränke, zu wenig Bewegung im Freien, übermäßige Anstrengung, übermäßiger Gebrauch des Tabaks u. s. w. Auch Sorgen erzeugen oft Magenbeschwerden, da sie die Leber und das ganze Nervensystem in Mitleidenschaft ziehen.

Die Verdauungsschwäche offenbart sich in sehr verschiedener Weise. Ich nenne hier die hauptsächlichsten krankhaften Störungen, wie dieselben sich einzeln oder vereint bemerkbar machen: Verminderung oder gänzlicher Verlust des Appetits; Blähungsbeschwerden; Aufstoßen bitterer oder saurer Flüssigkeit; belegte Zunge; Uebelkeit; ekelhafter Geschmack oder Athem; Sodbrennen; Gefühl von Schwere, Unbehaglichkeit oder Völle nach dem Essen; Unregelmäßigkeit der Darmthätigkeit; Niedergeschlagenheit und verminderte Geisteskraft; Kopfweh; Herzklopfen. Häufig wird auch das Uebel herbeigeführt durch vieles Mediciniren. Nicht selten liegt in dem unvor-

sichtigen Gebrauche von Arzneien, namentlich von Abführmitteln, die erste Veranlassung zu der Entstehung von Verdauungsbeschwerden.

Durch Medicin allein lassen sich Magenbeschwerden nicht beseitigen. Wichtig ist der Rath, den ein englischer Arzt giebt. Er sagt: Dyspepsie kann in den meisten Fällen geheilt und fast immer vermieden werden, wenn man die folgenden Regeln einhält.

1. Esse nur drei Mal des Tages und nie etwas zwischen den regelmäßigen Mahlzeiten.

2. Verwende wenigstens eine halbe Stunde zu jedem Mahle.

3. Schneide alles Fleisch in möglichst kleine Stückchen und kaue alle Speisen sorgfältig.

4. Esse niemals so viel, daß du darauf ein Gefühl von Unbehaglichkeit empfindest.

5. Verrichte wenigstens eine halbe Stunde lang nach dem Essen keine anstrengende geistige oder körperliche Arbeit.

6. Bedenke bei jeder Mahlzeit, daß die Hauptursachen der Verdauungsschwäche zu schnelles, zu oftes und zu vieles Essen sind, und vergiß nie, daß die tägliche Bewegung in freier Luft eine wichtige Rolle unter den gesundheitsfördernden Mitteln spielt.

Wer diese Regeln einhält, ferner andere Ursachen der Krankheit, wie sie oben angegeben sind, aus dem Wege räumt, wird kaum Veranlassung haben, zu Arzneimitteln seine Zuflucht zu nehmen. Der alte Hans empfiehlt eigentliche Medicamente höchst ungern. Das überläßt er den Herren Aerzten, die ja nach den vorliegenden Erscheinungen die Behandlung, bald so, bald anders einrichten müssen.

Als ein höchst einfaches, werthvolles, die Verdauung beförderndes Mittel wird das Pepsin (Pepsin) sehr gerühmt. Es ist keine Arznei im eigentlichen Sinne des Worts, sondern mehr ein diätetisches Mittel. Es hat deshalb auch nicht die Nachtheile vieler Arzneien, welche bei längerem und öfterem Gebrauche oft schädliche Nebenwirkungen entwickeln. Leider kommen im Handel mehrfache Präparate von Pepsin vor, welche nicht nur ganz wirkungslos, sondern auch auf das schamloseste verfälscht sind. Ein sehr beliebtes Präparat ist der Pepsinwein. Man nimmt davon vor oder nach dem Essen einen Eßlöffel voll. Auch der im Handel vorkommende Pepsinwein ist häufig verfälscht oder auch viel zu schwach, indem er zu wenig Pepsin enthält, oder wohl gar kein Pepsin, sondern nur Salzsäure. Es empfiehlt sich daher, den Pepsinwein selbst zu bereiten oder durch einen zuverlässigen Apotheker bereiten zu lassen. Zu diesem Behufe nimmt man auf ¼ Quart guten weißen Weins 3 Drachmen Pepsin und 10 Tropfen verdünnte Salzsäure (Muriatic Acid). Einige Aerzte empfehlen, dieser Mischung noch 3 Drachmen gereinigtes Glycerin zuzusetzen. Man kann auch das trockene Pepsinpulver (15—30 Gran) anwenden, sollte dann aber eine kleine Messerspitze voll krystallisirte Citronensäure nachnehmen. Wo ausgesprochene Magensäure vorhanden ist, unterbleibt dies, ebenso der Zusatz der Salzsäure zum Pepsinwein.

84. Eier, Alter derselben zu erkennen.

Man löst zu diesem Zweck 3½ Unzen Kochsalz in 1 Quart reinem Wasser auf und legt das zu prüfende Ei hinein. Ist es ganz frisch, so sinkt es auf den Grund; ist es vom vorhergehenden Tage, so erreicht es den Boden nicht; ist es 3 Tage alt, so schwimmt es in der Flüssigkeit und ist es über 5 Tage alt, so schwimmt es an der Oberfläche. Je älter das Ei ist, je mehr ragt es aus dem Wasser hervor.

85. Eier, Aufbewahrung der.

Eier können nur dann vollkommen frisch erhalten werden, wenn die folgenden drei Bedingungen eingehalten werden:

1. Man kann nur **vollkommen frische** Eier zum Aufbewahren verwenden. Sind Luft und Feuchtigkeit bereits in die einzulegenden Eier eingedrungen, so eignen sich dieselben nicht mehr zu diesem Zweck. Hieraus folgt, daß das Einlegen, wenn es vollkommen gelingen soll, täglich geschehen muß, und zwar möglichst bald, nachdem die Eier gelegt worden. Es liegt in der Natur der Sache, daß nur solche Hausfrauen Eier einlegen können, die entweder selbst Hühner halten oder ihre Eier ganz frisch von vollkommen zuverlässigen Leuten beziehen. Die sämmtlichen einzulegenden Eier müssen vollkommen frisch sein (so zu sagen, wie sie vom Huhne kommen), da ein faules die übrigen leicht ansteckt. Auch ist es rathsam, den Hahn abzusondern während der Zeit, in der man Eier packt, da ein unbefruchtetes Ei sich länger hält als ein befruchtetes.

2. Man muß in irgend einer Weise die Eier vollkommen luft- und wasserdicht machen. Die Schalen der Eier sind sehr porös. Luft und Feuchtigkeit dringen leicht durch die vielen Poren der Schale ins Innere derselben und erzeugen Gährung. Wird das Eindringen von Luft und Feuchtigkeit vollkommen verhindert, so halten sich die Eier sehr lange.

3. Der Ort, an dem man die Eier bewahrt, muß eine trockene, kühle Luft haben.

Hiermit wären die Hauptbedingungen des Erfolges gegeben. Von Wichtigkeit ist noch, daß die Eier sich nicht gegenseitig berühren, und daß sie so eingelegt werden, daß das spitze Ende derselben nach unten kommt.

Um die einzulegenden Eier genau zu prüfen, ob dieselben noch vollkommen frisch oder schon etwas angegangen sind, gebraucht man einen sogenannten Eierprüfer (Eggtester). Derselbe wird hergestellt, indem man ein Kästchen anfertigt, das etwa 8 bis 10 Zoll im Geviert hat. An der einen Seite bringt man eine Oeffnung an, die die Form und Größe eines Eis hat. Derselben gegenüber wird ein zölliges Loch gebohrt, an das man während des Prüfens das Auge bringt. Auch muß man noch eine Oeffnung anbringen, die groß genug ist, um den freien Eintritt der Hand zu gewähren. Das Innere des Kastens muß entweder schwarz angestrichen oder mit schwarzem Zeuge ausgefüttert werden, um alles Licht auszuschließen. Um nun die Eier zu prüfen, zündet man eine hellbrennende Lampe an, und stellt dieselbe an der Außenseite des Kastens vor das eiförmige Loch. Alsdann wird das zu prüfende Ei im Innern des Kastens vor die ovale

Oeffnung, das Auge vor das runde Loch gebracht. Hat das Ei eine reine, orangengelbe Farbe, so ist es frisch, ist dasselbe hingegen undurchsichtig, oder auch nur theilweise fleckig, so ist es schon angegangen, und sollte nicht eingelegt werden.

Der Mittel, die Eier luft- und wasserdicht zu machen, giebt es gar viele. Theilweise erreicht man diesen Zweck schon dadurch, daß man die Eier mit Sand, Asche, Kalkpulver, Häcksel, Salz, Sägespänen einschichtet, so daß jedes Ei nach allen Seiten von einer Lage Sand, Asche u. s. w. umgeben ist. In dieser Weise wird die Luft ausgeschlossen, aber nicht vollkommen, doch halten sich Eier, welche in dieser Weise eingelegt werden, oft sehr lange. Noch rathsamer ist es, die Schale durch einen Fettüberzug gegen das Eindringen der Luft zu schützen, und sie dann in Sand, Asche u. s. w. zu verpacken. Dazu dienen Oel, Butter, Schmalz. Nur muß das Ueberziehen so dünn vorgenommen werden, daß nicht etwa das Fett in das Innere des Eis dringt.

Ein von Dr. Brümmer, in Leipzig, empfohlenes Verfahren ist das folgende: Man löst Schellack in so viel Alcohol auf, daß ein dünner Firniß entsteht, mit welchem man die Eier, die vollkommen frisch sein müssen, bestreicht. Der Firniß trocknet sehr rasch und verschließt die Schale luftdicht. Sind die Eier trocken, so werden sie in Häcksel, Sägespäne und dergleichen verpackt, mit der Spitze nach unten. Da der Firniß den Eiern eine braune Farbe giebt, so entfernt man denselben, ehe man die Eier zu Markte bringt, durch eine Abwaschung mit Alcohol.

Ein Verfahren, Eier frisch zu erhalten, das sich nach der Aussage des „Poultry Keeper" immer als ganz vorzüglich bewährt hat, ist folgendes: Man nehme ein Faß, fülle es drei Viertel voll Eier, setze ein eisernes Gefäß, das etwa 1 Pfund Schwefel enthält, auf die oberste Schicht derselben und entzünde den Schwefel. Nachdem derselbe tüchtig zu qualmen beginnt, verschließe man das Faß vollkommen fest, lasse es eine Stunde stehen, und entferne dann die Eier. Da das Gas, welches durch das Brennen des Schwefels entsteht, viel schwerer ist als die Luft, so wird dasselbe auch die untersten Schichten der Eier erreichen. Man verpackt die Eier in Hafer, Salz, Kleie u. s. w. Hat man nicht genügend Eier, um ein Faß damit zu füllen, so leistet ein entsprechend großer Kasten dieselben Dienste, man gebraucht dann aber, selbstredend, verhältnißmäßig weniger Schwefel.

Ein von "Scientific American" empfohlenes Verfahren besteht darin, daß man ein dichtes Faß zur Hälfte mit kaltem Wasser füllt. Nun nehme man gelöschten Kalk und Salz zu gleichen Theilen, und vermische diese Substanz durch Umrühren mit dem Wasser; und zwar in der Weise, daß auf jeden Eimer Wasser ein Pfund der Mischung kommt. Man bestreiche die Eier mit Schweineschmalz und lege dieselben in das Faß. Auf diese Weise behandelt, sollen sich Eier monatelang frisch erhalten, wenn sie an einem trockenen, kühlen Orte aufbewahrt werden.

Als ein noch besseres Verfahren wird das folgende empfohlen: Man lege eine Anzahl Eier in einen Weidenkorb, tauche denselben 5 Secunden lang in kochendes Wasser, in welchem, auf je eine Gallone, fünf Pfund brauner Zucker aufgelöst worden ist. Die Eier werden nun zum Trocknen

auseinander gelegt, und in einer Mischung, die zu zwei Theilen aus pulverisirter Holzkohle und zu einem Theil aus Kleie besteht, verpackt.

Ein in Frankreich oft angewandtes Verfahren besteht darin, daß man 4 Unzen Bienenwachs langsam in einem irdenen Gefäße schmelzen läßt, und demselben acht Unzen Olivenöl zusetzt. Nachdem die Masse etwas abgekühlt ist, taucht man die Eier in dieselbe, so daß die ganze Schale von derselben überzogen wird. Man verpacke die Eier in Holzkohle und Kleie, und sie werden sich, wie behauptet wird, zwei Jahre lang frisch erhalten.

Obige Verfahren entnahm ich entweder den angeführten Zeitschriften oder anderen der Geflügelzucht gewidmeten Blättern. Ein Verfahren, das mir durch eigene Erfahrung bekannt und für dessen Zweckmäßigkeit ich einstehe, ist das folgende: Man nimmt sehr fein pulverisirtes Salz (wenn nöthig, muß man dasselbe mit einem Rollholze zerkleinern), streut eine zwei Zoll dicke Schicht desselben auf den Boden eines Kastens. In diese Salzschicht setzt man, mit der Spitze nach unten, die einzulegenden Eier, jedoch so, daß sich dieselben nicht berühren. Alsdann streut man abermals eine zwei Zoll starke Schicht Salz über die eingelegten Eier, und verfährt auf diese Weise, bis der Kasten gefüllt ist. Alsdann bewahre man sie an einem kühlen, trockenen Orte. Eier so verpackt, wurden Ende Juli per Eisenbahn 140 Meilen weit verschickt. Nachdem die Kasten, in denen die Eier verpackt waren, bis November in einem trocknen, luftigen und kühlen Keller aufbewahrt worden, erwiesen sich dieselben als vollkommen gut erhalten. Ein Uneingeweihter würde geglaubt haben, die Eier kämen direct von den Hühnern.

Ich lasse hier noch das Verfahren eines meiner Korrespondenten in Jowa folgen: „Ich habe", so schreibt er, „Kästen, von denen jeder 8—10 Dutzend Eier hält. Sobald ich so viel Eier zusammenhabe, setze ich eine Schicht in den Kasten, die Spitze nach unten. Dann rühre ich Kalk in Wasser zu einem dünnen Brei und gieße von diesem so viel über die Eier, daß dieselben ganz unter Kalk sind. Sobald ich wieder genug Eier habe (gewöhnlich nach 2—3 Tagen) setze ich eine zweite Schicht darauf und begieße diese mit Kalkbrei, u. s. w. Der Kalkbrei verhärtet sich nicht, man kann sie im Winter leicht abwaschen.

86. Eier, gefrorene, aufzuthauen.

Man gießt in ein Gefäß frisches Wasser und setzt ihm einige Hände voll Küchensalz zu. Wenn dieses aufgelöst ist, bringt man die Eier hinein. Hierdurch wird der Frost aus ihnen gezogen und sie werden wieder so gut als zuvor.

87. Einpökeln des Fleisches.

Wer Fleisch für den Winter einpökeln will, gebe doch endlich dem hergebrachten Verfahren, dasselbe in starker Salzlake aufzubewahren, den Abschied. Es ist schlimm genug, daß man auf dem Lande gezwungen ist, das ganze, liebe, lange Jahr hindurch wesentlich auf Speck und Schweinefleisch angewiesen zu sein. Da Dieses sich nicht wohl ändern läßt, so mache man

doch den Versuch, diese Nahrungsmittel so schmackhaft als möglich herzustellen. Dazu soll das folgende Recept die Anleitung geben. Wer dasselbe befolgt, wird nie wieder sein Fleisch in Salzlake aufbewahren.

Man sorgt zunächst für „süße" Fässer. Darunter versteht die Frau Grete solche Fässer, die vollkommen rein sind. Benutzt man ein neues Faß, so fülle man dasselbe einige Wochen vor dem Gebrauche mit frischem Wasser, welches von Zeit zu Zeit ausgegossen und durch frisches ersetzt wird. Wenige Tage vor dem Schlachten sollte das Faß mit einer Auflösung von Soda in kochendem Wasser vermittelst einer Bürste gründlich gescheuert, darauf mit kaltem Wasser rein ausgespült und bis zum Gebrauche nochmals mit frischem Wasser aufgefüllt werden. Pökelfässer, die bereits im Gebrauche sind, sollten, sobald sie leer sind, mit heißem Wasser ausgebrüht und gescheuert, mit kaltem Wasser angefüllt einige Tage stehen bleiben, an der Luft getrocknet und an einem luftreinen, kühlen Orte (Keller) bis zur nächsten Schlachtzeit aufbewahrt, dann abermals einer peinlich gründlichen Reinigung unterworfen werden.

Als Pökel kommen auf je 100 Pfund Fleisch 7 Pfund Salz, 5 Pfund brauner Zucker und 1½ Unze Salpeter. Um alle Unreinigkeiten, welche sich in diesen Zuthaten befinden, auszuscheiden, müssen dieselben längere Zeit gekocht und sorgfältig abgeschäumt werden. Man rechnet auf jede hundert Pfund Fleisch ungefähr 4 Gallonen Wasser. Frau Grete bedient sich zu diesem Zweck des blechernen Waschkessels (Boiler). Die Masse muß so lange gekocht und abgeschäumt werden, als sich die geringste Spur von Schaum oder Unreinigkeit auf der Oberfläche zeigt. Nachdem der Pökel vollkommen erkaltet ist, gießt man ihn über das vorher in die Fässer sorgfältig verpackte Fleisch, und zwar so, daß dasselbe vollständig davon bedeckt ist. Bei uns stehen die Fässer im Keller, in welchem für reine und trockene Luft stets gesorgt wird.

Von Zeit zu Zeit bedarf das gepökelte Fleisch der Untersuchung. Zeigt sich auf der Oberfläche des Pökels ein grauer Schimmel, so ist damit der Beweis geliefert, daß die Absonderung der in der Pökelmasse enthaltenen Unreinigkeiten keine gründliche war. In diesem Falle muß der Pökel noch einmal in der vorgeschriebenen Weise aufgekocht werden. Dabei thut man wohl, das Fleisch umzupacken, das heißt, die Stücke, welche unten im Fasse lagen, nach oben zu bringen. Dieses Umpacken ist unter allen Umständen rathsam, und sollte vorgenommen werden, nachdem das Fleisch eine Woche im Pökel lag.

Man kann Schweinefleisch und Rindfleisch in dieser Weise einpökeln und ein Jahr lang aufbewahren, wenn man die obigen Vorschriften einhält. In feuchten, dumpfen Kellern mag ein wiederholtes Aufkochen des Pökels nöthig werden. Sollte, in Folge von schlechter Kellerluft oder Nachlässigkeit, die geringste Säuerung eingetreten sein, so muß der Pökel ganz abgegossen, das Faß vollkommen gesäubert, jedes Stück Fleisch einzeln gereinigt, und nach vorsichtiger Verpackung mit neu angesetztem Pökel übergossen werden.

Wer das eingelegte Fleisch räuchern will, läßt dasselbe, je nach Größe der einzelnen Stücke, längere oder kürzere Zeit im Pökel liegen. Dünne Seitenstücke (Bacon) bleiben 10 Tage im Pökel und kommen, nachdem sie etwas abgetrocknet, wozu etwa 24 Stunden nöthig sind, in den Rauch. Kleine Schinken und Schultern bleiben 14 Tage, größere 16—18 Tage im Pökel, ehe sie geräuchert werden. Meiner Ansicht nach, sollte das Fleisch nach obiger Anweisung gepökelt und dann stets geräuchert werden. Doch sind die Geschmäcker verschieden, und, wie meine kleine liebe Freundin, die Pastörsche, die mal in Paris war, sagt, die „Güher" (Plural von goût) auch.

So, nun ist das Recept, wie man auf gut deutsch sagt, „reproducirt". Kein anderes hat uns bisher so viel Dank von unseren Lesern eingebracht. Die Danksagungsbriefe liefen bei Hunderten ein. Nur zwei Fälle wurden mir bekannt, in denen die Pökelei fehlschlug. Dieser Umstand veranlaßte mich zu der obigen, möglichst genauen Beschreibung aller Einzelheiten. Bemerkt sei schließlich noch, daß das Fleisch nicht bei warmer, oder auch nur annähernd warmer Witterung eingelegt werden darf. Das Schlachten muß bei klarem, kaltem Wetter vorgenommen werden. Das Fleisch darf nicht frieren, doch darf ihm auch keine thierische (deutsch, animalische) Wärme anhaften.

88. Eisenblechgeschirre zu reinigen.

Ist ein Gefäß von Eisenblech lange auf dem Feuer gebraucht, so verwandelt sich seine weiße Farbe in eine schwarze. Um es zu reinigen, mische man Holzasche mit gewöhnlichem Oele, so daß es eine Art Brei bildet. Mit diesem bedeckt man nun das Gefäß und reibt es sodann mit einem wollenen Lappen ab. Es wird hierdurch wie neu. Sollte die schwarze Farbe nicht sogleich verschwinden, so wiederhole man dieses Verfahren.

89. Eisen gegen Rost zu schützen.

1 Pfund Schweinefett wird mit ½ Campher (Camphor) geschmolzen und so viel Reisbleipulver (Graphite) zugesetzt, als zum Schwärzen nothwendig ist. Der Gegenstand wird gereinigt und mittelst eines Lappens mit dieser Mischung überstrichen.

90. Eisenkitt.

Zwei Theile gepulverter Salmiak (Powdered Sal Amoniac) und 1 Theil Schwefelpulver (Powdered Sulphur) werden gemischt und, wenn es nicht sogleich gebraucht wird, in einem gut verschlossenen Gefäß (einer Flasche) aufbewahrt. Bei der Verwendung wird von dieser Mischung 1 Theil mit 20 Theilen Eisenfeilspänen gemengt und das Ganze mit Wasser, dem vorher ein Sechstel Essig zugesetzt ist, zu einem steifen Teig gemacht. Dieser Kitt wird sofort angewendet und in die Risse u. s. w. gepreßt. Er erhärtet nach einigen Tagen vollkommen; bis dahin sollte er aber nicht der Hitze ausgesetzt werden.

91. Eisensplitter aus dem Auge zu entfernen.

In das Auge gekommene Eisensplitter beseitigt man, indem man ein Läppchen in eine Mischung von 1 Gran Jod (Iodine), 10 Gran Jodkalium (Iodide Potassa), 1 Scrupel Rosenwasser (Water of Roses) taucht und auf das Auge legt, wodurch sich das Metall auflöst. Alsdann wäscht man das Auge mit Milch und macht Umschlage von kaltem Wasser, um Entzündung zu verhüten. Dieses Mittel entnehme ich Dr. Löbe. Ich möchte den Rath geben, dasselbe nicht zu benutzen, ohne vorher einen zuverlässigen Arzt consultirt zu haben.

92. Eisen zu conserviren.

Um Eisen, das in die Erde kommt, lange zu erhalten, ist das einfachste und beste Mittel, es sorgfältig in Kalkmörtel einzubetten. Man hat neuerdings gefunden, daß Eisen, das von Mörtel umgeben, sich seit Jahrhunderten in der Erde befand, sich vollkommen gut erhalten habe.

93. Eiweiß, Heilkraft des.

Für Schnitt- und Brandwunden giebt es kein schneller heilendes Mittel, als einen Ueberzug mit rohem Eiweiß. Namentlich bei Brandwunden ist es dem Kollodium vorzuziehen, hat aber noch den Vortheil, meist augenblicklich zur Hand zu sein. Es ist der Zutritt der Luft, welcher Verschlimmerung der Wunden durch Entzündung herbeiführt; das schnell trocknende Eiweiß aber bildet eine Haut, durch welche die Einwirkung der Luft abgeschlossen wird. Ebenso ist das Eiweiß eines der wirksamsten Mittel gegen Dissenterie. Mit oder ohne Zucker zusammen geschlagen und auf einmal hinuntergeschluckt, wirkt das Eiweiß einhüllend und die Entzündung des Magens und der Eingeweide besänftigend. Zwei oder höchstens drei Eier genügen an einem Tage bei gewöhnlichen Zufällen; es ist dies nicht nur Medizin, sondern auch eine leichte Nahrung, wie sie dem Patienten bei solchen Fällen am dienlichsten ist, daher eine um so raschere Genesung erwarten läßt.

94. Elfenbein zu bleichen.

1. Man legt die aus Elfenbein gefertigten Gegenstände mehrere Tage in eine Mischung von 1 Gewichtstheil Chlorkalk (Chloride of Lime) und 4 Theile Wasser, wäscht sie dann ab und trocknet sie im Luftzug.

2. Man befeuchtet das vergilbte Elfenbein mit Wasser und setzt es unter Glas direkt an das Sonnenlicht. Hierdurch wird es wieder vollkommen weiß.

3. Gelb gewordene Elfenbeinhefte an Messern u. s. w. reibt man mit feinem Sandpapier sorgfältig ab. Sie erhalten dadurch ihre ursprüngliche Farbe.

95. Engerlinge zu vertreiben.

1. Nachdem der Boden im Frühjahre gut umgegraben und gedüngt worden ist, bestreut man die Oberfläche desselben mit Schwefelblüthe

(Flowers of Sulphur) und vermischt diese demnächst mittelst einer Hacke mit der Erde; darauf theilt man das Land in Beete ab und pflanzt oder säet.

2. Um der Engerlinge habhaft zu werden, macht man an verschiedenen Stellen im Garten Löcher und füllt dieselben mit Stallmist. Das Ungeziefer sammelt sich in denselben, so daß man es, wenn man sie von Zeit zu Zeit aushebt, leicht vertilgen kann. Im Herbst und Winter ist dieses Mittel besonders erfolgreich. Im Frühjahre suchen die Maikäfer solche Misthaufen auf und legen ihre Eier hinein. Man muß dieselben dann später entweder mit siedendem Wasser brühen, oder den Hühnern vorwerfen.

96. Epilepsie. (Fallsucht.)

Ich bemerke ausdrücklich, daß sich nachfolgendes Mittel bei treuem anhaltendem Gebrauche in vielen Fällen bewährt hat. Mein Correspondent in Kansas, von welchem ich dasselbe erhielt, spricht die Ueberzeugung aus, die auf Erfahrung beruht, daß ein treuer achtmonatlicher Gebrauch des Mittels jeden Fall unbedingt kuriren werde. Eine besondere Lebensweise braucht während der Kur nicht eingehalten zu werden. Es ist selbstverständlich, daß der Patient, wie jeder andere vernünftige Mensch, Maß hält im Essen und Trinken, auch sonst ein geregeltes, ordentliches Leben führt. Besonders möchte ich noch darauf aufmerksam machen, daß die Medicamente nicht in jedem beliebigen Country Drug Store zu haben sind. Ich bitte meine Leser dringend, sich die Medicin von einem Apotheker zu verschaffen, auf dessen Fachkenntniß und Gewissenhaftigkeit sie sich verlassen können.

Hier sind Recepte und Gebrauchsanweisung, wie ich sie erhielt:

Rec.
Blue Vervain stalks and leaves, 1 pound,
Smart Weed, 3 ounces,
Chamomile blossoms, 2 ounces,
Bone Set, 4 ounces,
Red Chick weed, 1 ounce,
Prairie Pine weed, 2 ounces,
Good Rye whiskey, 1 gallon.

Man thue die angeführten Kräuter u. s. w. in den Whiskey, lasse das Ganze 8 Tage stehen und seihe es dann durch ein Tuch oder feines Sieb. Man nimmt dann täglich dreimal einen Theelöffel bis zu einem Eßlöffel voll.

Außerdem muß man das folgende Recept machen lassen:

Rec.
Bromide Potassa, 7 ounces,
Bromide Ammonia, 3 ounces,
Fluid extract Valerian, 3 ounces,
Fluid extract Blue Cohosh, 1 ounce,
Fluid extract Bitter Sweet, ½ ounce,
Fluid extract Scull Cap, ½ ounce,
Fluid extract Hyoscyamus, ½ ounce,

Fluid extract Stramonium, 2 drachms,
Fluid extract Belladonna, 50 drops,
Water, 1 quart,
Mix.

Man nimmt Morgens und Abends einen Theelöffel voll. Beide Medicamente werden regelmäßig täglich genommen. Der Gebrauch wird fortgesetzt, auch wenn die Anfälle längere Zeit ausbleiben.

97. Erbsen, alten, den Geschmack der grünen zu geben.

Um den alten Erbsen den Geschmack der grünen beizubringen, verfahre man folgendermaßen: Man übergieße sie mit kaltem Wasser und lasse sie 12—15 Stunden weichen (am Abend ist dies am besten), des Morgens gieße man das Wasser ab und stelle die feuchten Erbsen bedeckt an einen mäßig warmen Ort. In zweimal 24 Stunden fangen sie an zu keimen, der Zuckerstoff entwickelt sich und in diesem Zustande werden sie gekocht; sie schmecken nicht nur süß, sondern sie kochen sich auch infolge des vorhergegangenen Verfahrens sehr weich. Wer Gefallen daran findet, versuche es damit.

98. Erbsen, grüne, aufzubewahren.

Ich gebe hier das Verfahren, wie es in Frankreich, wo Erbsen sehr beliebt sind, eingehalten wird. Man füllt die grün abgepflückten und enthülsten Erbsen in starke Weinflaschen. Diese werden gut verstöpselt, in grobes Tuch oder Stroh eingewickelt und vier Stunden lang in einem Kessel mit Wasser der Kochhitze ausgesetzt. Besitzt man einen Backofen, so kann man das folgende, noch einfachere und zweckmäßigere Verfahren einhalten. Die mit den Erbsenkörnern gefüllten Flaschen werden beim Brodbacken, sobald das Brod aus dem Backofen genommen ist, in den Ofen auf etwas Stroh gelegt und nach Verschließung desselben 12 Stunden darin belassen. Die Flaschen müssen gut verkorkt und die Korke fest verbunden sein. So werden sie dann auch an einem kühlen Orte aufbewahrt. Von der guten Verkorkung hängt die Haltbarkeit der Erbsen größtentheils ab.

Ein anderes Verfahren bringt eine deutschländische Zeitung: Um das ganze Jahr hindurch frische Erbsen zu haben, pflückt man in der Zeit, wenn die Erbsen so weit sind, daß von selbigen gekocht werden kann, die überflüssigen, welche sonst doch hart werden, kernt sie aus und kocht sie ab — aber nicht weich; dann schüttet man das Wasser ab und läßt sie erkalten. Hierauf werden die Erbsen im Backofen getrocknet, dann in Säckchen gefüllt und so an einen luftigen Ort gebracht. Von den so getrockneten Erbsen kocht man später und hat auf diese Weise immer „frische Erbsen". Es ist dies Verfahren weit billiger als das frühere, wo die Erbsen in Blechbüchsen eingelöthet wurden.

99. Erbsen, grüne, einzumachen.

Man bedient sich zum Einmachen der frischen Erbsen der aus starkem, gut verzinntem Weißblech gefertigten, cylinderförmigen Büchsen. Eines

der ersten Erfordernisse ist, daß Boden und Deckel vollkommen luftdicht schließen.

Ehe man die Büchsen gebraucht, müssen sie gründlich gereinigt und vom Blechgeschmack befreit werden. Zu diesem Ende gebraucht man starke Lauge oder Soda und spült mit kochendem Wasser nach.

Nachdem die Büchsen mit den Erbsen angefüllt, müssen die Büchsen verlöthet werden. Nach dem Verlöthen werden die Büchsen in einem Topf oder Kessel zwischen Stroh oder Heu fest verpackt, darüber kaltes Wasser gegossen und gekocht.

Da der luftdichte Verschluß der Büchsen von besonderer Wichtigkeit ist, so giebt man, ehe das Wasser ins Kochen kommt, genau Acht darauf, ob aus den Büchsen kleine Luftbläschen aufsteigen. Ist dieses der Fall, so schließt der Deckel nicht luftdicht und muß noch einmal verlöthet werden. Haben die Büchsen lange genug gekocht, so nimmt man den Kessel vom Feuer weg, läßt aber die Büchsen unberührt darin stehen, bis sie vollständig erkaltet sind. Nach dem Erkalten nimmt man sie heraus, trocknet sie gut ab und bewahrt sie an einem kühlen und luftigen Orte auf.

Was die Behandlung der Erbsen, die grün aufbewahrt werden sollen, anbetrifft, so kernt man junge, frischgepflückte Schoten aus. Man darf dazu weder zu große, noch zu feine oder wässerige Erbsen nehmen. Sie werden sofort in heißes Wasser gethan, welches man einige Mal aufwallen und dann gleich durch ein Sieb ablaufen läßt. Man dämpft die Erbsen in abgeklärter Butter, wenig Wasser und etwas Salz weich, und füllt sie, nachdem sie etwas verkühlt sind, mit ihrer Sauce in die Büchsen. Diese verlöthet man gut, und kocht sie noch 1 bis 1½ Stunden nach obiger Anweisung. Dieses Verfahren wird von E. Allestein empfohlen.

Ein anderes Verfahren besteht darin, daß die Erbsen in schwach gesalzenem Wasser einmal aufgekocht und nach dem Abtropfen in die Büchsen fest eingeschüttelt werden, so daß ein Viertel Zoll Raum oben leer bleibt. Oben bestreut man die Erbsen mit allerbestem, klarem Zucker und gießt bis oben herauf kochendes Wasser zu, worauf die Büchsen verlöthet und nach obiger Anweisung noch zwei Stunden gekocht werden.

Uebrigens kann man grüne Erbsen auch eingesalzen aufheben. Man belegt den Boden eines Glases oder eines Einmachetopfes aus Steingut nach vorhergegangener Reinigung mit Salz, bringt darauf etwa einen Finger dick grüne Erbsen, bedeckt wieder mit Salz und fährt so fort, bis das Gefäß gefüllt ist. Das Salz bildet sofort eine Lösung, in welcher sich die Erbsen bestens halten, doch muß die Salzlake einen guten Finger dick über den Erbsen stehen. Man bindet mit einer Blase luftdicht zu und hebt an einem frostfreien Orte auf. Vor der Verwendung muß man die Salzerbsen in lauwarmem Flußwasser über Nacht stehen lassen.

100. Erbsen, grüne, zu trocknen.

Jede erfahrene Hausfrau weiß, wie viele Unannehmlichkeiten das Einkochen der Erbsen in Flaschen, Gläsern oder Blechbüchsen mit sich bringt, mit welchen Umständlichkeiten, abgesehen von den bedeutenden

Kosten, das Verlöthen der Büchsen verknüpft ist. Ist das alles glücklich überstanden, und man öffnet im Winter ein Gefäß, so sind durch ein winziges Löchlein die abscheulichen Schimmelpilze eingedrungen und haben den ganzen Inhalt zerstört. Alle diese Unannehmlichkeiten vermeidet man leicht, wenn man seine jungen Erbsen auf folgende Weise behandelt, die vom Schreiber dieses durch mehrjährige Erfahrung als wirklich praktisch erprobt ist. Die jungen Erbsen werden ohne Schoten (Zuckererbsen natürlich mit den Schoten) mit einer genügenden Menge Wasser einmal aufgekocht, oder in kochend heißes Wasser geschüttet und einige Minuten darin gelassen. Dann entfernt man mittelst Durchschlag das Wasser und bringt die Erbsen sogleich auf einer Hürde, die mit Sackleinen bespannt ist (nicht mit Papier unterlegt, da dies die Wärme schlecht durchläßt) in den Bratofen, wo sie bei einer Temperatur von 120 bis 160 Grad so lange getrocknet werden, bis sie ganz hart und spröde wie Glas geworden sind. Alsdann füllt man sie in eine Blechbüchse oder trockene Flasche und verschließt diese sorgfältig. Soll die Mahlzeit angerichtet werden, so weicht man die trockenen Erbsen eine Nacht in kaltem Wasser ein, setzt mit demselben Wasser aufs Feuer und behandelt sie wie frische. Würde man das Wasser wegschütten, so würde man sie eines großen Theiles ihres Zuckers und Wohlgeschmackes berauben. So zubereitet sind sie von frischen Erbsen kaum zu unterscheiden, zumal mit jungen Möhren gekocht, die auf gleiche Weise behandelt werden. Ebenso kann man mit Brechbohnen und großen Bohnen verfahren und sich so leicht ohne Kosten mitten im Winter die schmackhaftesten Sommerspeisen verschaffen.

101. Erbrechen.

1. Um übermäßiges Erbrechen zu stillen, wird folgendes Hausmittel empfohlen: Man taucht Leinwand in kaltes Wasser, drückt sie etwas aus und schlägt sie um den Hals.

2. Man nimmt 5 Gran Alaun (Alum) in Zimmtwasser aufgelöst, alle Stunden ein. Die Wirkung dieses Mittels soll erstaunlich sein. Es sollen oft 2—3 Gaben genügen, böse Fälle von chronischem Erbrechen vollkommen zu heilen.

102. Erdbeersaft.

Man nimmt dazu vollkommen reife Erdbeeren. Nachdem sie gereinigt, gießt man heißes Wasser darüber, im Verhältniß von 12 Pfund Wasser zu 10 Pfund Erdbeeren, rührt das Ganze gehörig durcheinander, bis die Früchte völlig zerdrückt sind, umgiebt das Gefäß, welches die Masse enthält, mit Eis und läßt es an einem kühlen Ort 24 Stunden stehen. Dann wird der Erdbeersaft zwei bis drei Mal durch ein reines Tuch gegossen, bis er völlig klar ist. Ist dies geschehen, so nimmt man Hutzucker, an Gewicht dem Safte gleich, läßt ihn darin kalt sich auflösen, rührt den Saft um und füllt ihn in Flaschen, die man sorgfältig zupfropft, zubindet und auf eine Unterlage von Heu in einen mit Wasser gefüllten Kessel legt. Nun stellt man den Kessel über das Feuer, nimmt nach zwei- bis dreimaligem Auf-

kochen die Flaschen heraus, läßt sie langsam erkalten und bewahrt sie an einem kühlen Ort auf. Dieser äußerst wohlschmeckende Saft ist ebenso vorzüglich zu Tafelzwecken zu verwenden, als er für Kranke eine wahrhafte Erquickung darbietet.

103. Erdbeerwein.

Erdbeerwein wird bereitet, indem man reife Erdbeeren mit einem Löffel zerdrückt, sie auspreßt und den Saft durch Flanell in einen Steinkrug seiht. Auf 1 Quart Saft wird 1 Pfund feiner Zucker zugesetzt, gut umgerührt und die Masse drei Tage an einen mäßig warmen Ort zugedeckt gestellt. Alsdann gießt man den klaren Saft ab, nimmt zu jedem Quart desselben 2 Quart leichten Trauben- oder Apfelwein und füllt die Mischung auf Flaschen. Nach einigen Wochen hat man einen trinkbaren, lieblichen Wein. Um ihm schöne Farbe zu geben, kann man ein wenig Himbeer- oder Kirschsaft zusetzen.

104. Erde für Blumentöpfe.

Die meisten der in Töpfen gezogenen Gewächse lieben oder beanspruchen eine leichte aber doch kräftige Erde. Solche wird nun hergestellt, wenn man Laub auf Haufen bringt und dessen Verwesung durch Begießen fördert; ferner, wenn man Rasen abschält und diesen auf Haufen bringt, Laub und Rasen später vermischt und dann noch gute Gartenerde, verwesten Dünger, Ruß und etwas Asche dazu thut. Das Ganze wird öfters umgestochen, von Unkraut stets rein gehalten und ist dann gewöhnlich im dritten Jahre zum Gebrauch fertig. Etwas feiner Sand vervollständigt hierauf das Gemisch, welches vor der Verwendung gesiebt und von etwaigen Würmern befreit wird.

105. Erdflöhe zu vertreiben.

1. Man nimmt gewöhnliche Sägespäne und tröpfelt etwas Petroleum (Kerosene) darauf, rührt sie gut durcheinander und läßt sie ruhig einige Stunden liegen, dann streut man dieselben auf und zwischen den Pflanzen aus. Der Geruch vertreibt dieses Ungeziefer selbst von in der Nähe stehenden, nicht so bestreuten Pflanzen.

2. Man kocht ein Pfund Quassiaholzspäne (Chips of Bitterwood) zwei Stunden in 15 Quart Wasser, dem man vorher einen kleinen halben Theelöffel voll (nicht mehr) Sodapulver (Powdered Soda) zugesetzt hat. Man läßt die Flüssigkeit erkalten, seiht sie durch ein grobes Tuch und bringt sie dann unverdünnt mittelst einer feinen Brause in Anwendung.

3. Man bestreut die von den Flöhen heimgesuchten Pflanzen, so lange der Thau auf denselben lagert, mit Pyrethrumpulver (Persian Insect Powder). Man muß darauf bedacht sein, vollkommen frisches Pulver zu bekommen, da altes, abgelegenes keine Kraft besitzt.

106. Erfrorene, Behandlung derselben.

Kälte erzeugt, wenn sie in hohem Grade auf den menschlichen Körper einwirkt, einen Scheintod, der, falls keine Erwärmung folgt, in wirklichen Tod übergeht. Hohe Kälte bei stiller Luft ist weit weniger gefährlich, als selbst geringere Kälte bei starkem Winde. Die Erfahrung hat gelehrt, daß eine Kälte von 40 Grad unter Null (Fahrenheit) bei ruhigem Wetter lange nicht so empfindlich ist, als eine solche von 10 Grad über Null bei heftigem Winde.

Am meisten leiden solche Theile des Körpers, in denen der Kreislauf des Blutes ein schwacher ist, und die im Verhältniß zu ihrem Umfange eine sehr große Oberfläche haben. Bei Menschen sind dies die Füße, Ohren, Finger, die Nasenspitze und die Wangen.

Unterliegt der ganze Körper den Einwirkungen großer Kälte, so treten nachfolgende Erscheinungen auf: das Blut wird aus der Haut und den Gliedmaßen in die inneren großen Gefäße, die Lungen, das Herz und Gehirn, zurückgetrieben, dadurch entsteht Abstumpfung der Sinne, Müdigkeit und Schlafsucht. Mit Eintritt des Schlafes verringert sich der Umlauf des Bluts noch bedeutend, und es entsteht Scheintod.

Alle Säfte verwandeln sich in Eis um, die Glieder frieren steif, so daß sie bei unzarter Behandlung leicht abbrechen. So lange man noch Herzschlag oder das Vorhandensein von Wärme an einem besonders geschützten Theile des Körpers wahrnehmen kann, ist noch Hoffnung für das Wiedererwachen des Erfrorenen vorhanden.

Bei Behandlung Erfrorener muß man eine allmälige Wiederaufthauung bewerkstelligen. Eine zu rasche Erwärmung würde den augenblicklichen Tod zur Folge haben. Man bringt den Erfrorenen in ein kaltes Zimmer, (ja nicht in ein warmes), entfernt mit der größten Vorsicht dessen Kleider und bedeckt ihn, mit Ausnahme von Mund und Nasenlöcher, ganz mit Schnee oder gestoßenem Eis. Man ersetzt den verlaufenden Schnee durch frischen und fährt mit diesem Verfahren so lange fort, bis die Haut aufthaut, und die Glieder beweglich werden. Sollten sich nicht so bald Lebenszeichen entdecken lassen, so muß man das Verfahren doch noch fortsetzen, da es manchmal Tage nimmt, ehe man einen Erfrorenen ins Leben zurückrufen kann. Ist kein Schnee vorhanden, so muß man große Leintücher in Eiswasser tauchen und damit den Erfrorenen bedecken, oder man legt ihn in ein mit kaltem Wasser gefülltes großes Gefäß, doch so, daß Mund und Nasenlöcher frei bleiben. Hierbei muß er vorsichtig angefaßt werden, damit keines seiner Glieder bricht.

Nachdem sich die Lebenswärme in der Haut wieder einstellt, legt man ihn auf eine Strohmatte und reibt den ganzen Körper mit kaltem Wasser, dem man nach und nach warmes Wasser und Branntwein zugießt. Sobald der Herzschlag wahrnehmbar wird und sich Ansätze zum Athmen zeigen, legt man den Erfrorenen in ein kaltes Bett. Alsdann reibt und bürstet man unausgesetzt Glieder, Kopf und Brust, hält ihm, falls das Athmen noch nicht eintreten will, Salmiakgeist (Spirits of Sal Amoniac) und andere Nießmittel unter die Nase, und bläst, mittelst eines Trichters oder

Schlauches, vorsichtig Luft in die Lungen, wobei die Nase zugehalten werden muß. Sind Herz und Lunge wieder in Thätigkeit, so fährt man mit dem Reiben etwas gelinder fort, giebt erwärmende Getränke und sorgt für Schweiß.

Beim Erfrieren einzelner Gliedmaßen wendet man auch das Aufthauen mittelst Schnees oder Eises an, um die Wiederbelebung zu erzielen. Die Entzündungen, die sich nach erreichter Wiederbelebung einzelner Glieder einzustellen pflegen, behandelt man mittelst Abkühlen mit Bleiwasser (eine Mischung von Bleiessig [Vinegar of Lead], Wasser und Weingeist). Sind Blasen vorhanden, so öffne man dieselben und lasse die Flüssigkeit auslaufen.

Gegen ältere Frostschäden kann man eines der folgenden Mittel anwenden: 1. Man läßt 2½ Unzen Galläpfel (Gallant) mit ½ Pint weichem Wasser ¼ Stunde in einem irdenen Topfe kochen. Nach dem Erkalten seiht man die Flüssigkeit durch einen leinenen Lappen. Diese Flüssigkeit wird täglich 2—3 Mal ¼ Stunde lang zum Baden der leidenden Theile benutzt. 2. Man setzt auf ½ Pint Wasser 15 Tropfen Salpetersäure (Nitro Muriatic Acid). Mit dieser Mischung werden Leinwandstücke benetzt, mehrmals täglich aufgelegt und mit einem trockenen Tuche bedeckt. 3. Feingeschabte Seife wird mit gewöhnlichem Fischthran (Fishoil) zu einer steifen Salbe gemacht, auf Leinwand gestrichen und aufgelegt. Dieses Pflaster muß so oft erneuert werden, als ein Gefühl der Wärme anzeigt, daß es trocken geworden ist. 4. Man löse ein Pfund Alaun in 1 Gallone heißem Wasser auf und bade, vor dem Schlafengehen, die schmerzhaften Glieder 5—8 Tage lang in dieser Flüssigkeit, so warm, als man es ertragen kann. Man benutze stets dasselbe Wasser.

Ein freundlicher Correspondent (Herr R. K. in Chicago) macht mir die folgende Mittheilung: „Ein erprobtes Mittel gegen Frostbeulen, auch wenn dieselben schon aufgebrochen und faul geworden sind, habe ich nach dem Feldzuge von 1870—71 bei mir selbst, und später bei anderen mit vielem Erfolg angewendet. Mir waren in diesem Feldzuge die Füße erfroren, die Ballen brachen jeden Winter von Neuem auf. Da verschaffte ich mir ein in der „Köln. Zeitung" angezeigtes Recept zu einem Geheimmittel gegen Frostschäden. Durch den Gebrauch des Mittels wurde ich vollkommen geheilt. Es besteht darin, daß man seinen eigenen Urin von einem Tage sammelt und darin 1 Pfund Alaun in einem alten Geschirr zum Kochen bringt. Man hält darauf die erfrorenen Glieder in die warme Abkochung, so lange man es aushalten kann, 1—2 Stunden täglich. Frostbeulen werden danach schon nach 1—2 Tagen verschwinden; offene Wunden heilen ebenfalls schnell. Nach jedem Bade beschmiert man ein weißes Läppchen mit Rindertalg und legt dasselbe auf die Wunde. Zeigt die Wunde einen hellen Rand, so muß das Baden aufhören."

107. Erhängte, Behandlung derselben.

Der Hängetod ist schmerzlos, weil der um den Hals geschnürte Strick durch Druck auf die Blutgefäße den Rückfluß des Blutes aus dem Gehirn hemmt und so früher Betäubung herbeiführt als Erstickungsnoth durch

Druck des Strickes auf die Luftröhre. Die unwillkürlichen Harn- und Kothentleerungen kurz vor dem Tode, sind Folgen des Gehirndrucks. Wo diese Entleerungen und der blutunterlaufene Ring des Strickes am Halse fehlen, da ist der Mensch vorher getödtet und erst als Leiche aufgehängt worden. Wenn nicht ganz deutliche Zeichen des Todes vorhanden sind, so muß man Wiederbelebung versuchen. Ruhiges Hängen ist kein sicheres Zeichen des Todes, sondern oftmals nur Folge der Betäubung. Erhängte sowie Erwürgte sind sofort von dem den Hals einschnürenden Strick oder Band zu befreien, wobei aber die Vorsicht zu beobachten ist, daß der Erhängte nicht zur Erde fällt. Hierauf werden so schnell als möglich alle festanliegenden Kleidungsstücke locker gemacht und vollständige Entkleidung vorgenommen. Man lege den Erhängten mit erhöhtem Kopf und Herabhängen der Füße. Ist das Gesicht blauroth und aufgedunsen, so ist ein Aderlaß angezeigt. Gleichzeitig ist die künstliche Athmung durch Einblasen von Luft in den Mund bei verschlossener Nase einzuleiten. (Siehe Scheintod.) Den Kopf bedecke man mit kalten Umschlägen, setze die Füße in warmes Wasser oder in warmen Essig; verabreiche Klystiere von warmem Wasser mit Zusatz von 2—3 Tropfen Crotonöl (Croton Oil), reibe den Körper stark und begieße ihn dann und wann mit kaltem Wasser. Die Luft des Zimmers, wo der Erhängte liegt, soll kühl sein. Aderlaß und kalte Umschläge können ausfallen, wenn der Erhängte bleich aussieht. Den Gaumen kitzele man mit einer Feder und halte Riech- und Nießmittel unter die Nase.

108. Erkältung, gegen.

1. Man nehme eine Hand voll Kamillenblumen (Chamomile Flowers), eine Hand voll Fliederblumen (Elder Flowers), einen Eßlöffel voll Kümmel (Caraway Seed) und eben so viel Anis (Anise), lege Alles in ein Waschbecken, gieße 2 Quart kochendes Wasser darauf und halte den Kopf über den aufsteigenden Dunst, indem man ein großes Tuch über den Kopf wirft, das über den Rand des Beckens reicht.

2. Ein Mittel, das nach der Aussage eines deutschen Arztes besonders wirksam sein soll, wenn fieberhafte Erscheinungen, Frostschauder und Hitze eintreten, besteht in der Anwendung von Campherspiritus. Man nimmt dann alle 5—10 Minuten 5 Tropfen auf Zucker. Hierdurch soll man bei zeitigem Gebrauch jede Erkältung und deren Folgen abwenden können.

109. Erstickte, Behandlung derselben.

Erstickte müssen so schnell als möglich aus dem schädlichen Gase entfernt und in reine Luft gebracht werden. Alle festanliegenden Kleidungsstücke sind rasch zu öffnen. Man bringe den Erstickten in halbsitzende Lage mit erhöhtem Oberkörper und herabhängenden Füßen, mache (wenn nur Betäubung eingetreten) Ueberschläge von Wasser und Essig auf Kopf und auf Gesicht, verabreiche Wasser mit Essig zum Trinken und gebe später ein Abführmittel. Ist Scheintod (siehe diesen) eingetreten, dann ist ein Aderlaß

angezeigt, sowie fleißiges Begießen mit kaltem Wasser, Reiben des ganzen Körpers, besonders der Handflächen und Fußsohlen, ferner Essigklystiere und Einblasen von frischer Luft.

110. Ertrinken, Schutz gegen.

Wenn der Mensch den Athem voll einzieht, Arme und Hände unter dem Wasser hält, so geht ihm bei zurückgebogenem Kopfe das Wasser nicht über den Mund, und wenn er möglichst wenig ausathmet und wieder voll einathmet, kann er in der beschriebenen Haltung eigentlich gar nicht ertrinken. — Wenn Jemand im Wasser in aufrechter Stellung die Beine an sich zieht und dann wieder nach unten stößt, oder die Hände schlank bis zur Oberfläche des Wassers hebt und sie dann flach nach unten führt oder diese Bewegung der Arme und Beine vereinigt, der führt damit das sogenannte Wassertreten aus und kann nicht sinken. Der Fehler bei Nichtschwimmern ist immer der, daß, wenn sie durch Zufall oder Unfall in tiefes Wasser gerathen, sie in gänzlicher Abwesenheit der Geistesgegenwart die Arme in die Höhe strecken und dadurch den Kopf unter Wasser bringen. Des Schwimmens Unkundige brauchen im Wasser mit den Beinen nur die Bewegungen zu machen, als ob sie eine Treppe hinaufstiegen und die Hände nur unter Wasser zu halten, so ist das Wassertreten erreicht und das Leben gerettet. Wenn Jeder sich Vorstehendes nur merken würde, dürfte manches Unglück verhindert werden.

111. Ertrunkene, Behandlung derselben.

Ertrunkene sind möglichst schnell, aber sehr vorsichtig aus dem Wasser zu entfernen. Sie sind im Gesicht bleich und aufgedunsen, ihre Augen sind herausgedrängt und nur theilweise durch die Augenlider verschlossen, die Zunge ist vorgestreckt und die Hände sind krampfhaft zusammengeballt. Nachdem man den Ertrunkenen an einen mäßig warmen Ort (im Sommer im Freien) gebracht, reinigt man Nase, Mund und Rachen sorgfältig von Schlamm und Sand. Wenn es nicht gar zu kalt ist, so nimmt man diese Reinigung gleich am Ufer vor. Die Kleider sind schnell, ohne viel Rütteln und Umwenden, zu öffnen. Anfangs lege man den Körper so auf die Seite, daß der Oberkörper herabhängt und das Wasser aus dem Munde fließen kann. Man stelle den Scheintodten aber nicht auf den Kopf, um dann unter Schütteln und Rütteln das Wasser zu entfernen, wie früher empfohlen wurde. Später lagere man ihn mit wenig erhöhtem Oberkörper und herabhängenden Beinen, trockene den Körper mit warmen Tüchern ab, hülle ihn in warme Decken und stelle nun die Belebungsversuche an. Man kitzele den Gaumen mit dem Finger oder einer Feder, um Erbrechen zu erregen, flöße warmen Wein oder Thee mit Hoffmann's Tropfen ein, bringe den Körper in ein warmes Bad, reibe ihn und bespritze ihn mit kaltem Wasser. Wird der Ertrunkene ohne Lebenserscheinungen aus dem Wasser gezogen, so handelt es sich zu allererst, nachdem Nase und Mund vom Schlamm gereinigt, um Herstellung einer künstlichen Athmung, die mit Aussaugen des Wassers eingeleitet werden muß. Man legt ein Stück Leinwand auf die

Lippen des Ertrunkenen und saugt mit eigenem Mund, indem man abwechselnd kleine Mengen Luft einbläst, den Körper reibt und ein Klystier von lauwarmem Wasser mit 2 Tropfen Crotonöl (Oil of Croton) setzt. Da nicht immer Wasser in die Lungen eindringt, weil oftmals der Kehlkopf sich schließt, hat man Ertrunkene, welche längere Zeit unter Wasser gelegen, mit Erfolg behandelt. Durch Rütteln und Schütteln des Ertrunkenen beim Fahren nach der Rettungsanstalt sollen Menschen wieder ins Leben gekommen sein, welche 25 Minuten unter Wasser verweilt hatten. Das Rütteln kann andererseits aber den Tod beschleunigen und ist daher für gewöhnlich zu unterlassen.

112. Essiggurken vor Schimmel zu bewahren.

Um das Anlaufen und Schimmeln der eingemachten Gurken zu verhüten, wende man folgendes einfache Mittel an: Man legt zu den Gurken ein Säckchen mit schwarzem Senf (Black Mustard Seed), etwa eine Unze, und man wird finden, daß die Essiggurken von jedem Schimmel befreit bleiben.

113. Essig, trüben, zu klären.

Um trüben Essig zu klären, weicht man 1½ Unze kleingeschnittene Hausenblase (Bladder of the Sturgeon, von den Pharmaceuten Ichtyocalla Americana, im gewöhnlichen Leben American Isinglass genannt, die man in jeder Apotheke bekommen kann, in 1 Quart Essig ein, setzt noch 2 Quart Essig zu, kocht die Masse, schüttet ein wenig davon in den trüben Essig, rührt einige Minuten gut um, läßt ihn dann 4 Wochen ruhig liegen und zieht ihn dann von dem Bodensatz auf ein reines Faß ab. Obige Masse genügt zum Klären eines Fasses Essig.

114. Essig, verdorbenen, wieder herzustellen.

Man stößt Weinstein (Tartar) ganz klar, weicht ihn in scharfem Weinessig ein, filtrirt ihn, vermischt gestoßenen Alaun (Alum) damit, schüttet dieses Gemisch in den Essig, rührt um und läßt den Essig ruhig stehen. Oder man bringt den verdorbenen Essig durch Zusatz von Branntwein (Brandy), Rosinen, saurem Wein und etwas Hefe wieder in Gährung. Hat der Essig fauligen oder sonst fremdartigen Geschmack, übrigens noch Säure genug, so setzt man ihm etwas gepulverte Holzkohle zu, schüttelt das Faß 3—4 Tage lang jeden Tag tüchtig und läßt dann den Essig durch ruhiges Liegen wieder klar werden.

115. Essig, verfälschten, zu erkennen.

Kauft man Essig, so ist es nicht selten der Fall, daß er verfälscht ist. Man verstärkt ihn nämlich dadurch, daß man ihm schädliche Stoffe, namentlich Schwefelsäure (Sulphuric Acid) und spanischen Pfeffer (Cayenne Pepper) zusetzt. Verfälschten Essig erkennt man zum Theil an dem Geschmack, wenn man die Oberlippe mit verdächtigem, die Unterlippe mit gutem Essig be-

netzt. Wenn beide Lippen wieder trocken geworden sind, wird die, an die der verfälschte Essig gebracht worden, brennen. Die Verfälschung des Essigs mittelst spanischen Pfeffers läßt sich allemal an dem eigenthümlichen beißenden Geschmack erkennen. Die Verfälschung mit Schwefelsäure läßt sich nicht so deutlich wahrnehmen. Um diese Verfälschung zu entdecken, verfährt man folgendermaßen: Man gießt etwas Essig in eine Untertasse, setzt eine Messerspitze klaren Zucker zu, stellt die Tasse auf einen zur Hälfte mit Wasser gefüllten Topf und diesen auf einen heißen Ofen. Ist der Essig verdampft und zeigt der Rückstand schwarze Farbe, so ist Schwefelsäure in dem Essig.

116. Essig vorm Verderben zu schützen.

Der im Handel vorkommende Bier- oder Branntweinessig geht bei längerer Aufbewahrung sehr leicht in faulige Gährung über. Dies kann man verhüten, wenn man den Essig erhitzt und einige Minuten kochen läßt. Er hält sich dann lange Zeit klar und unverändert.

117. Essig, wohlfeiler.

Man giebt 25 Quart reines Regenwasser oder gekochtes Brunnenwasser in ein Gefäß, setzt 3 Quart guten Syrup zu, rührt es gut durch einander und füllt es dann in ein reines Fäßchen, schüttelt es drei oder vier Mal, streicht 3 Eßlöffel voll Hefe auf einige Stücke geröstetes Roggenbrod, wirft diese in das Faß, bringt dieses an einen warmen Ort, läßt es vierzehn Tage stehen, dann bestreicht man dickes, braunes Papier gut mit Syrup, reißt es in kleine Stückchen und wirft dieselben in das Faß. Auf das Spundloch deckt man ein Papier, um das Hineinfallen von Staub zu verhüten. In etwa 6 Monaten ist der Essig fertig, der mit der Zeit immer schärfer wird.

118. Essig zu bereiten.

Man bereitet Essig aus Getreide, Kartoffeln, Wein, Branntwein, Obst, Möhren, Molke, Bier u. s. w., indem man diese Stoffe durch Zusatz eines Gährungsmittels aus dem Grad der Weingährung in die Essiggährung überführt. Für den hauswirthschaftlichen Bedarf bereitet man den Essig in der Art, daß man die gegohrene Flüssigkeit in offenen Fässern, deren Spundloch leicht bedeckt ist, der Luft aussetzt. Zu Gährungsmitteln taugen alle sauren Stoffe: Hefe, heißer Essig, Essigmutter, saures Brod, Sauerteig oder, noch besser, frisch gebackenes, stark gesäuertes, mit scharfem Essig wiederholt angefeuchtetes Brod, das nach jeder Anfeuchtung wieder trocken geworden ist. Jede weinige Flüssigkeit giebt durch Gährung Essig. Um dies zu bewirken, wird bei gelinder Wärme ein Gährungsmittel zugesetzt und der Zutritt der Luft zu dem Gemisch gestattet. Die Gährung kann in der Nähe des Stubenofens oder auch im Freien in der Sonne stattfinden. Alles Wasser, das man zur Essigbereitung braucht, muß weich, d. h. reines Fluß- oder Regenwasser sein. Brunnenwasser muß gekocht werden. Alles

Wasser darf nicht unter 80 Grad F. angewendet werden, erst bei dieser Wärme setzt man die Hefe oder Essigmutter zu. Die Gefäße dürfen nur bis zu ¾ gefüllt und müssen leicht bedeckt werden. Nach 8—14 Tagen öffne man den Deckel, damit frische Luft Zutritt hat. Man fährt so bis gegen Ende der saueren Gährung fort, wo man dann die Gefäße ganz offen läßt.

Branntweinessig wird dargestellt, indem man Branntwein mit acht Theilen Wasser verdünnt und das Gemisch in einem leicht bedeckten Fasse an einen warmen Ort stellt. Schneller bewirkt man die Essigbereitung durch Zusatz von etwas gutem Essig. Z. B. auf 20 Quart guten Branntwein 20 Quart guten Essig und 100 Quart Wasser.

Zuckeressig. Auf je eine Gallone Wasser kommen 2 Pfund brauner Zucker. Man koche die Mischung und schäume den Aufwurf ab. Dann lasse man die Masse sich abkühlen. Ist dieselbe lauwarm, so thut man in dieselbe eine Schnitte Brod, die vorher in frische Hefe getaucht wurde. Nach einer Woche bringt man die Masse in ein Faß, legt dieses in die Sonne oder an einen warmen Ort, ohne das Spundloch fest zu verschließen. Doch muß dasselbe gegen das Eindringen von Fliegen u. s. w. geschützt werden. In ungefähr 6 Monaten gewinnt man in dieser Weise einen guten Essig.

119. Euterentzündung.

Das Euter wird häufig der Sitz einer sehr beachtenswerthen Entzündung, welche entweder durch mechanisch auf dasselbe einwirkende Schädlichkeiten, wie Schläge, Stöße u. s. w., oder in Folge anderer Krankheiten, wie der Maulseuche, der Pocken, oder durch Einflüsse der Witterung, durch Erkältungen entsteht, welche entweder den ganzen Körper oder das Euter insbesondere treffen.

Hiernach sind die Erscheinungen am Euter verschieden. Bei oberflächlichem Sitze der Entzündung ist das Euter nur wenig geschwollen, aber gewöhnlich dunkelgeröthet, zuweilen mit kleinen Knötchen und Pusteln besetzt, die Milchabsonderung ist nur wenig gestört, das Melken verursacht den Thieren aber Schmerz. Bei tiefergehender Entzündung, wie sie fast immer in Folge von örtlicher Erkältung des Euters oder allgemeiner rheumatischer Zustände des Körpers entsteht, zeigt sich bald nur ein Theil des Euters, bald das ganze Euter krank, es wird heiß, schmerzhaft, schwillt an. Wenn die Striche ergriffen sind, werden auch diese derb, gespannt, steif, sehr empfindlich gegen jede Berührung. Die Milchabsonderung wird vermindert, die Milch in Flecken, käsigen Massen, auch wohl mit Blut gemengt, entleert, es stellt sich Fieber ein, wenn dasselbe nicht schon dem Euterleiden einige Tage vorangegangen ist. Die Thiere versagen das Futter und Getränk, ihr Athem wird beschleunigt, sie legen sich nur selten auf kurze Zeit, um den Druck des Schenkels auf das geschwollene Euter zu vermeiden, und kann das Allgemeinleiden eine solche Höhe erreichen, daß es zum Tode führt. Im günstigsten Falle wird die Entzündung des Euters wieder gänzlich beseitigt, ohne daß krankhafte Veränderungen darin zurückbleiben. Zuweilen aber tritt Eiterbildung ein, und nicht selten Ausschwitzung, auch Verhärtung, Knotenbildung im Euter. Durch diese Folgeübel wird entweder

nur ein Theil des Euters oder das ganze Euter, nur für einige Zeit oder für immer unthätig. Auch die Striche können verwachsen, so daß also die Euterentzündung in ihren Folgen auf den ferneren Werth einer Milchkuh von großem Einfluß werden kann.

Bei oberflächlicher Euterentzündung läßt man das Euter täglich einige Mal ausmelken, was überhaupt bei allen Euterentzündungen, wenn auch mit der gehörigen Vorsicht und Schonung, geschehen muß, ferner läßt man es mit schleimigen lauwarmen Flüssigkeiten bähen, entzieht den Kühen einen Theil ihres gewohnten Futters, reicht ihnen statt dessen nur leicht verdauliche Nahrung, und befördert ihre Darmentleerungen durch abführende Salze: Glaubersalz (Glauber's Salt), Bittersalz (Epsom Salt) u. s. w.

Hat die Entzündung einen tieferen Sitz, hat sie das Euter in größerem Umfange ergriffen, so macht man, besonders bei gut genährten Thieren, einen Aderlaß, und giebt ihnen innerlich eine Unze Salpeter (Saltpetre) und zehn Unzen Glaubersalz (Glauber's Salt) in einem Pint Wasser. Bei allgemeiner rheumatischer Reizung des Körpers auch den Brechweinstein (Tartar Emetic) zu zwei Drachmen in Kamillenthee mit Zusatz von Glaubersalz. Das Euter selbst befeuchtet man mit einer Auflösung von Potasche (Potash) oder von weißer Seife in Wasser oder Milch; eine Unze der Potasche in etwa zwei Quart Flüssigkeit. Bei großer Hitze im Euter kann man auch einen Anstrich von einem mit Essig zubereiteten Lehmbrei machen, der häufig erneuert werden muß. Abends reibt man erwärmtes Fett oder Oel ein, dem man erforderlichen Falles Bilsenkrautextract (Extract of Henbane) zusetzt, eine Drachme auf eine Unze, später die graue Merkurialsalbe (Mercurial Ointment) mit Campherliniment (Camphorliniment).

Zeigt die Entzündung Neigung, in Eiterung überzugehen, so macht man warme Breiumschläge um das Euter vermittelst einem passenden Verbande, reibt Abends die Althäsalbe (welche aus einer Vermischung der gepulverten Wurzel des Eibisch — Althea Root — mit Schweinefett hergestellt wird) ein, öffnet die Eitergeschwulst, wenn sie reif geworden, entleert den darin angesammelten Eiter, füllt die Geschwüröffnung mit Heede aus, nachdem diese zuvor mit folgender Salbe dick bestrichen ist: Eigelb von zwei Eiern, Aloepulver (Powdered Aloes) eine Drachme, Myrrhenpulver (Powdered Myrrh) eine Drachme, Terpentin (Turpentine) 1½ Unze. Morgens reinigt man das Geschwür mit Seifenwasser und behandelt es in eben angegebener Weise bis zu seiner Heilung.

120. Fässer dicht zu machen.

Ein Pfund fein geschnittene Lederabfälle, 1 Unze Sauerkleesäure (Oxalic Acid) und 3 Pint Wasser werden in ein irdenes Gefäß gegeben, dieses in ein größeres Gefäß mit Wasser gestellt und das Ganze über Feuer gebracht. Hier läßt man es so lange kochen, bis der Inhalt des inneren Gefäßes vollkommen aufgelöst ist. Die Flüssigkeit wird dann mit 2 Quart warmem Wasser verdünnt und zum Anstrich der Fässer verwendet. Dieselbe wird vollkommen hart, schließt die Poren des Holzes und springt nicht ab.

121. Fässer, schimmlige.

Schimmlige und unreine Fässer werden nach neueren Erfahrungen am besten auf folgende Weise gereinigt: Man spült sie tüchtig mit Wasser, worin etwas Soda (Soda) aufgelöst ist, aus, und füllt sie dann mit Wasser, welches mit Salzsäure (Muriatic Acid) leicht gesäuert ist, und läßt dieses zwei Tage lang darin stehen, worauf sie nochmals mit reinem Wasser nachgespült werden.

122. Federbett, billiges.

Hierzu können Federn von allen Gattungen geschlachteten Geflügels und die in den Geflügelhöfen und Ställen täglich aufgelesenen Federn verwendet werden. Beim Sammeln scheidet man sofort die weißen von den bunten. Für letztere mache man eine schwache Lauge von Buchenholzasche oder Soda, lege die Federn, nachdem diese Lauge erkaltet ist, in dieselbe hinein, tauche sie sorgsam unter und lasse sie etwa 10—15 Stunden darin liegen. Hierauf muß das Wasser ablaufen. Man bereite nun ein gutes, lauwarmes Seifenwasser mit etwas Soda, bringe die Federn in dasselbe, rolle je eine Partie zwischen den flachen Händen durch und werfe sie in ein zweites lauwarmes Bad, worauf die Federn nochmals in kaltem Wasser gut abgespült werden. Letzteres geschieht am vortheilhaftesten mit Benutzung eines laufenden Brunnens, unter dessen Rohr ein mit einem Tuch inwendig belegter und mit den zu waschenden Federn gefüllter Korb gestellt wird. Da solche Federn meist nur in kleineren Mengen vorbereitet werden, so trocknet man dieselben an der Luft und Sonne und streicht sie durch die Finger. Beim Trocknen versäume man das öftere Wenden, Auszupfen und Beklopfen nicht. Darnach müssen die Federn geschleißt und die unnöthigen Kiele entfernt werden. Um die namentlich bei Hühner- und Taubenfedern vorkommende Insektenbrut im Keime zu zerstören, muß man Federn in halbtrockenem Zustande schwefeln. Werden diese Regeln streng beobachtet, so steht ein Bett von bunten Federn in keiner Weise einem anderen Federbett an Reinheit, Behaglichkeit und Wärme nach. Mit Sparsamkeit und ein wenig Mühe ist nach und nach ein ganzes Bett zu gewinnen.

123. Fenster, Anlaufen der.

Will man das Anlaufen der Fensterscheiben vermeiden, so überstreiche man sie inwendig und auswendig mit Glycerin. Spiegel werden dadurch vor dem Athem des vor ihm stehenden Menschen bewahrt.

124. Fenster, gegen das Gefrieren der.

Wenn man die Fensterflügel von Außen mit Flor übernagelt, so gefrieren die Fenster nicht oder doch nur sehr wenig, selbst bei einer Kälte von 15 Grad unter Null. Das Mittel ist wohlfeil und kann wenigstens theilweise die Doppelfenster ersetzen. Wird der Flor mit Firniß (Varnish) getränkt, so wird er sehr dauerhaft.

125. Fensterkitt zu erweichen.

Man bereitet einen Brei, der aus gleichen Theilen roher Potasche (Crude Potash) und frisch gebranntem, fein gepulvertem Kalk, mit etwas Wasser verrührt, besteht. Dieser Teig wird dick auf den Kitt aufgetragen und erweicht denselben vollständig.

126. Fensterscheiben zu reinigen.

Durch Maurer, Gipser und Tüncher werden die Fenster oft so bespritzt und verunreinigt, besonders wenns längere Zeit gedauert hat, daß es sehr schwer ist, sie wieder rein und blank zu bringen. Bei Anwendung von Bürsten oder durch kräftiges Scheuern mit groben Lumpen werden die Scheiben leicht verkratzt. Man benetze die Scheiben nur mit scharfem Essig oder mit verdünnter Salzsäure, dadurch werden die grauen matten Stellen von selbst verschwinden und nach dem Abspülen mit reinem Wasser wird das Glas wieder klar und durchsichtig sein.

127. Ferkelfressen, gegen das.

Gar oft kommt es vor, daß Schweine die jungen Ferkel, nachdem sie die Nachgeburt vertilgt haben, auffressen. Gegen diese Untugend der Mutterschweine empfehlen manche Thierärzte das Entfernen der Nachgeburt und der kleinen Ferkel und machen den Vorschlag, einem solchen Thiere, bei dem es schon mehr vorgekommen ist, ein halbes Pfund rohen Speck vorzuwerfen. Das alte Schwein wird ihn sofort verschlingen und die Kleinen in Ruhe lassen. Außerdem soll auch das Bestreichen der Ferkel mit warmem Essig oder Branntwein am ganzen Leibe und ebenfalls der Sau am Kopfe und besonders an der Nase von großem Nutzen sein und das Fressen der Jungen verhindern. Werden die Sauen stets mit hinreichenden Vorräthen von Holzkohlen versehen, so sollen sie die Ferkel nicht fressen.

128. Fettflecken in Papier.

Man schabe trockenen Pfeifenthon (Pipe Clay) recht fein auf den Flecken, so daß er nicht nur ganz, sondern auch darüber hinaus davon bedeckt ist. Dann lege man ein dünnes Blatt Fließpapier (Löschpapier) auf und beschwere dieses einige Minuten mit einem heißen Bügeleisen. Darauf staube man den Pfeifenthon ab und reibe mit einem reinen Stück Gummi nach. In der Regel wird eine einzige Anwendung dieses Verfahrens genügen, wo nicht, muß es wiederholt werden.

129. Fettflecken in Tapeten.

Man macht einen Brei aus Pfeifenthon (Pipe Clay) und Wasser, und bedeckt damit den Flecken, ohne zu reiben. Man läßt ihn 24 Stunden liegen, wischt ihn dann ab, worauf der Flecken verschwunden sein wird. Nur wenn derselbe sehr alt ist, muß das Verfahren wiederholt werden.

130. Fettflecken zu entfernen.

Fettflecken werden aus Tuch und Wollstoffen sehr leicht mit folgender Flüssigkeit herausgewaschen. Man löse in ½ Quart kochenden Wassers etwa 1 Unze pulverisirten Borax (Pulverized Borax) auf und bürste mit dieser Flüssigkeit, wenn sie erkaltet ist, den Flecken ab.

131. Fieber, kaltes.

Ein sehr einfaches Mittel gegen Wechselfieber bringt ein deutsches Blatt. Vielleicht ist es ohne allen Werth; doch könnten es Fieberkranke immerhin versuchen, da es höchst einfach und billig ist. Man nimmt etwas pulverisirten Kupfervitriol (Blue Vitriol) und füllt damit ein kleines, länglich viereckiges, leinenes Säckchen. Dasselbe hängt man an einem schmalen Bande so um den Hals, daß es unmittelbar auf die Magengrube zu liegen kommt. Man läßt das Säckchen hängen bis die bekannten Wiederholungstage des Fiebers verstrichen sind. Hilft's nicht, so schadet's auch nicht.

132. Filzhüte, weiße, zu reinigen.

Mische entweder Arrowroot oder Magnesia (Magnesia) mit kaltem Wasser, daß es einen Brei bildet, dann bestreiche mit demselben mittelst einer kleinen Bürste den Hut, bis er ganz davon bedeckt ist, laß ihn vollkommen trocken werden und bürste ihn dann sorgfältig aus.

133. Fingerwurm.

Zur raschen Heilung dieses schmerzhaften, oft langwierigen Uebels, das nicht selten den Verlust des Nagels, zuweilen selbst des Fingergliedes zur Folge hat, empfiehlt Dr. Hirsch folgendes Verfahren: Ein kleines, mit einem Glasstöpsel versehenes Fläschchen mit etwas concentrirter Salpetersäure (Concentrated Nitric Acid) und einem Spänchen weichen Holzes, das ist Alles, was zur Heilung dieses Leidens nöthig ist. Das Spänchen wird mit dem einen Ende eben in die Säure getaucht, doch darf beim Herausziehen desselben kein Tropfen der Säure daran hängen. Mit diesem Endstück des Spänchens wird nur der gerötheten, geschwellte und auffallend glänzende Theil des Fingergliedes bestrichen. Durch wiederholtes Eintauchen in die Säure wird das Spänchen feucht erhalten und das Bestreichen der glänzenden Hautstellen nur so lange erneuert, bis sich der Glanz verloren hat. Man muß sein Hauptaugenmerk darauf richten, daß man mit dem befeuchteten Hölzchen ja nicht die Grenze der gerötheten und glänzend geschwellten Hautpartie überschreitet. Nach dem beendeten Verfahren wird das Fingerglied mit einem Leinwandläppchen umwunden, das mit irgend welchem Fett bestrichen ist.

134. Fische rasch abzuschuppen.

Folgendes Verfahren macht es möglich, in ein paar Minuten jeden Schuppenfisch mit einem gewöhnlichen Küchenmesser rein zu schuppen, ohne die Haut des Fisches zu verletzen: Der Fisch wird durch Trennung des

Rückenmarks vom Gehirn mittelst eines Stiches hinter den Kiemendeckeln getödtet, dann mit einem Tuche abgerieben und so von allem Schleim befreit. Darauf taucht man ihn 2—5 Secunden in heißes, beinahe kochendes Wasser von 170 Grad F. Das Schuppen ist dann in kurzer Zeit geschehen.

135. Flaschen, Reinigen der.

Alte Flaschen reinigt man am sichersten mit einer Flüssigkeit, die man erhält, wenn man 1 Unze Chlorkalk (Chloride of Lime) in 1 Quart Wasser auflöst. Die schmutzigen Flaschen werden bis an den Rand angefüllt und einige Tage stehen gelassen, sodann mit Wasser tüchtig nachgespült. Das gebrauchte Chlorkalk-Wasser kann abermals gebraucht werden.

Flaschen, die nicht stark beschmutzt sind, reinigt man am besten, indem man sie mit Holzkohlenpulver (Powdered Charcoal) und warmem Wasser tüchtig ausschwenkt. Es werden dadurch nicht allein alle Unreinigkeiten, sondern auch alle Gerüche entfernt.

136. Flechten.

Gegen Flechten wird jetzt ein neues Mittel von England aus viel gerühmt. Es ist dies der ausgepreßte Saft aus den grünen Stengeln der Tomaten oder Liebesapfelpflanze. Derselbe wird innerlich täglich zwei Mal zu 6—8 Tropfen genommen. Um ihn aufheben zu können, vermischt man ihn mit gleichen Theilen Weingeist (Alcohol). Zugleich wird der Saft oder eine Salbe, die man durch Auskochung der grünen geschnittenen Stengel mit Schweinefett erlangt, auch äußerlich angewendet.

Nach einer schottischen Zeitung werden in Schottland seit Jahren die verschiedenen Formen von Hautkrankheiten, besonders Grindkopf, Milchschorfe und die verschiedenen Arten von Flechten innerlich und äußerlich mit Klettenwurzeln mit vielem Erfolg behandelt. Man gräbt die Wurzeln aus, reinigt und zerschneidet sie fein. Darauf kocht man die Stücke längere Zeit und seiht das Wasser durch. Mit der Brühe werden die kranken Stellen wiederholt befeuchtet. Man macht ferner aus den feingeschnittenen Wurzeln eine Tinctur, indem man einen Theil Wurzelstückchen mit 10 Theilen Alkohol übergießt und dieses mehrere Tage in der Wärme stehen läßt. Von dieser Tinctur nimmt man innerlich täglich drei Mal 4—5 Tropfen (Kinder natürlich weniger) in etwas Wasser.

137. Flecken in Marmor.

Um Flecken in Marmor zu entfernen, benetze man sie mit etwas verdünnter Schwefelsäure (Sulphuric Acid), lasse sie einige Minuten darauf und reibe dann mit einem weichen Stückchen Zeug tüchtig, bis der Flecken verschwunden ist.

138. Flecken zu vertilgen.

„Ein Fleck!" wie oft hat dieser Ausruf schon eine angenehme Unterhaltung in jäher Weise unterbrochen; wie oft hat die Entdeckung eines

„Flecks" im neuen Kleide das Vergnügen gestört, wie oft ist er Anlaß zu Strafpredigten und Thränen geworden, wie oft hat der Obst- oder Rothweinfleck auf dem blüthenweißen Tischzeug der Hausfrau die Laune verdorben. Flecke sind Plagegeister, die uns schadenfroh überfallen, gegen die man sich mit dem besten Willen nicht zu schützen vermag; glücklicherweise steht man ihnen nicht wehrlos gegenüber, man hat gegen jeden Fleck auch die Mittel, ihn zu vertreiben, nur sind sie nicht immer bekannt oder sogleich dem Gedächtniß gegenwärtig. Das Nachstehende mag denn eine solch kleine Rüstkammer sein, in welchem man für jeden der vielgestaltigen Feinde die Waffen zu seiner Bekämpfung bereit hält.

Der erste in der Reihe, weil am häufigsten vorkommend, ist der Fettfleck; befindet sich derselbe auf Stoffen, die mit dauerhaften Farben gefärbt sind, so ist das Auswaschen mit einer guten Seife und Wasser oder mit einer Mischung von 3 Theilen Seifenspiritus (Spiritus soponatus, Seife in Alkohol aufgelöst,) und einem Theil Salmiakgeist das beste Mittel. Befinden sich jedoch solche Flecken auf Stoffen, deren Farbe und Glanz hierdurch leiden würde, wozu besonders die seidenen gehören, so wendet man entweder Eidotter, Rindsgalle oder Benzin an, oder bestreicht den Fleck mit weicher Thonerde, legt ein Blatt Löschpapier darüber und bügelt dann die Stelle mit Vorsicht. Sollte der Fleck noch frisch sein, so läßt er sich durch Abreiben mit Brodrinde entfernen. Fettflecke aus Papier entfernt man am besten durch Bestreuen mit weißem Bolus und Ueberbügeln des Blattes. Sollte ein Fettfleck schon sehr veraltet sein, so wird man gut thun, ihn vorerst mit Terpentinöl aufzuweichen und ihn dann erst, je nach der Beschaffenheit des Stoffes, auf die eine oder die andere Art weiter zu behandeln. Harz-, Wachs-, Stearin-, Firniß-, Pech- und Theerflecke werden durch eine Mischung von 2 Theilen Spiritus, 1 Theil Terpentinöl und 1 Theil Benzin rasch und sicher entfernt. Kaffee- und Theeflecke werden mit lauwarmem Salzwasser gewaschen und dann drei-bis vier Mal geschwefelt, d. h. der Einwirkung der durch brennenden Schwefel entstehenden schwefeligen Säure ausgesetzt.

Nachdem man den Kalkfleck gehörig ausgestaubt, behandelt man ihn mit Essig oder Citronensaft oder mit verdünnter Salzsäure (Muriatic Acid). Rostflecke von Eisen und eisenhaltigen Substanzen herrührend, weichen zwar keiner Wäsche, dagegen aber leicht der Sauerkleesäure (Oxalid Acid), der Citronensäure oder der verdünnten Salzsäure oder Schwefelsäure (Sulphuric Acid), insbesondere wenn man den mit der Säure befeuchteten Fleck sodann auf einem zinnernen Teller reibt. Auch wird das Verschwinden der Flecke dadurch befördert, daß man den mit der Säure befeuchteten Fleck den Dämpfen des siedenden Wassers aussetzt. Sollte es indeß bei veralteten Rostflecken nicht gelingen, sie auf diese Weise zu entfernen, so behandelt man sie zuerst mit einer Auflösung von Schwefelleber (Sulphuret of Potash) und dann nach dem Auswaschen mit Wasser erst mit der verdünnten Säure.

Rothwein- und Obstflecke haften am Weißzeug sehr hartnäckig und deren Entfernung ist mit einiger Mühe verbunden. Von den unzähligen gegen dieselben vorgeschlagenen Mitteln führen wir die wirksamsten an:

Eine Chlorkalklösung oder auch die Javelische Lauge (siehe weiter unten), welche alle Pflanzenpigmente, daher auch Grasflecke, Nußflecke u. dgl., sowie auch Lederflecke in Strümpfen zerstört. Nußflecke entfernt man durch Betupfen mit Terpentinöl und nachheriges Auswaschen mit Seife und Wasser. Säureflecke, d. h. solche, die von sauren Flüssigkeiten herrühren, machen von den nicht haltbaren Farben das Blau, Violett, Braun, Röthlichgelb und Schwarz gewöhnlich roth, mit Alkalien erzeugtes Grün blau (daher die blauen Flecke am grünen Tuche gewöhnlich von Säuren herrühren), das Hochroth, Blaßroth, mit Blauholz erzeugte Farben etwas gelblich, mit Fernambuk erhaltene lebhafter; unechtes Gelb aber matt oder ganz farblos. Am wenigsten Einwirkung haben die Säuren auf Farben, welche durch Indigo, Krapp oder Berlinerblau erhalten wurden. Zu den von Säuren hervorgebrachten Flecken sind auch jene von Weißwein und Punsch zu zählen. Man vertilgt sie sämmtlich durch eine Auflösung von 1 Theil doppelkohlensaurem Natron (Bi-Carbonate of Soda) in 50 Theilen Salmiakgeist (Spir. Sal Ammon.).

Die hartnäckigsten Staubflecke in Tuch und Filz entstehen gewöhnlich dadurch, daß eine fettige oder harzige Substanz auf das Tuch gekommen ist, in welche sich Staub gesetzt hat. Man reibe solche Flecke mit Eidotter, welcher mit Branntwein gemischt wurde, tüchtig aus. Behufs Vertilgung der Stockflecke löst man 10 Gramm Salmiak (Sal Amoniac) nebst zwei Händen voll Kochsalz durch Kochen im Wasser auf, benetzt damit die auf dem Grasboden ausgebreitete Wäsche und läßt sie an der Sonne wieder trocknen. Nach einigen Wiederholungen dieses Vorganges sind die Stockflecke verschwunden. Tintenflecke, in Wäsche wie auch in anderen ungefärbten Stoffen, schafft man am schnellsten und sichersten durch eine Chlorkalklösung (Solution Chloride of Lime) weg. Sonst wendet man gegen Tintenflecke noch Sauerkleesäure und Kleesalz, sowie auch sehr verdünnte Schwefelsäure an. Es ist wohl selbstverständlich, daß bei der Auswahl dieser Mittel immer auch die Natur des Zeuges, sowie dessen Färbung berücksichtigt werden muß, da man sonst das Uebel noch vergrößern würde, statt es zum Verschwinden zu bringen. Wachsflecke sind durch warmes Terpentinöl leicht zu entfernen. — Das Wasser macht Flecke auf Stoffe, welche eine Appretur von Leim, Gummi, Traganth ꝛc. erhalten haben, indem es diese Substanzen auflöst. Man sucht diese Flecke durch aufgetragenes Eiweiß, welches nach dem Eintrocknen einen sanften Glanz zurückläßt, zu beseitigen. Zeichnentintenflecke, welche aus salpetersaurem Silberoxid (Höllenstein) herrühren, benetzt man einige Stunden hindurch mit Jodtinctur (Lunar Caustic) und wäscht sie dann mit einer Lösung von unterschwefeligsaurem Natron (Hyposulphite sodium) in Wasser und schließlich mit reinem Wasser nach.

Ein großes Verständniß und eine ziemliche Uebung bedingt die Entfernung von solchen Flecken, deren Ursprung entweder unbekannt ist, oder welche aus einer Mischung von Verunreinigungen entstehen, deren jede eine besondere Behandlung resp. ein besonderes Lösungsmittel erfordert. Solche Flecke müssen so lange nach einander mit den geeigneten Mitteln behandelt werden, bis es mit dem Aufgebote großer Ausdauer gelungen sein wird,

dieselben heraus zu bringen, indeß dürfte es sich bei so komplicirten Fällen doch empfehlen, die Hülfe einer Reinigungsanstalt in Anspruch zu nehmen.

Die Javelle'sche Lauge wird erhalten durch Vermischen einer wässerigen Lösung von Chlorkalk (Chloride of Lime) mit einer Lösung von kohlensauerem Kali (Potash). Man läßt den sich bildenden Niederschlag von kohlensaurem Kali absetzen und hebt die darüber stehende klare Flüssigkeit, welche die Javelle'sche Lauge darstellt, ab.

139. Fleisch frisch zu erhalten.

Um Fleisch frisch zu erhalten, legen die Japanesen dasselbe in eine Porzellanschüssel und gießen sehr heißes Wasser darauf, daß das Fleisch vollständig davon bedeckt ist, und schütten dann Oel auf das Wasser.

Ein anderes einfaches Mittel soll darin bestehen, daß man zu je drei Theelöffel voll Wasser 2 Tropfen Borsäure (Boracic Acid) thut und mit dieser Mischung die betreffenden Fleischstücke einnäßt. Sie sollen dadurch mehrere Wochen vor Fäulniß bewahrt bleiben.

Wir halten es jedoch für nothwendig, hierbei zu bemerken, daß es ganz unerläßlich ist, nach dem Abschneiden von Fleisch aus einem größeren Stücke die frische Schnittfläche des Zurückbleibenden unverweilt mit der Borsäurelösung einzunässen, um dadurch dem beginnenden Verderben des Fleisches zu begegnen.

140. Fleisch, geräuchertes, aufzubewahren.

Nachfolgendes Mittel, geräuchertes Fleisch aufzubewahren, findet letzthin in den großen Schlachthäusern allgemeine Anwendung: Nachdem die Räucherung der Schinken u. s. w. beendigt ist, werden solche in feines, sogenanntes Seidenpapier (Tissue Paper) oder auch in ganz feinen Webstoff (Cheese Cloth eignet sich am besten) eingewickelt, welches vorher in einer alkoholischen Lösung von Schellack (Shellac) mit Zusatz von etwas Alaun (Alum) und Oliven- oder Leinöl durch und durch getränkt worden ist, so daß der Schinken vollständig an allen Theilen dicht in das getränkte Papier eingehüllt und jeder Zutritt von Luft abgehalten wird. Als das beste Verhältniß der eben erwähnten Zuthaten hat sich erwiesen: 1 Theil Schellack, 4 Theile Alkohol (Alcohol), $\frac{1}{16}$ Theil pulverisirter Alaun (Alum) und $\frac{1}{16}$ Theil Oel, welche in einem geeigneten Gefäße unter anhaltendem Umrühren auf das Innigste verbunden werden. Nach erfolgter Lösung wird der feine Webstoff oder das feine Papier damit getränkt und schnell auf das Stück Fleisch aufgelegt und an alle Theile dicht angedrückt. Selbstverständlich muß die Umwickelung vorher in einer der Größe des Fleischstücks entsprechenden Form zugeschnitten sein. Nachdem die Oberfläche des Schinkens u. s. w. vollständig bedeckt worden, überzieht man das Papier noch mit einem Anstrich der vorerwähnten Lösung, wodurch dasselbe in jede Spalte oder Vertiefung des Schinkens eingedrückt wird und während des Trocknens sich an alle Fleisch- oder Hauttheile genau und dicht anschmiegt.

141. Fleisch in warmem Wetter aufzubewahren.

Groß ist die Bequemlichkeit eines guten Eisschrankes! Aber Viele von uns, die auf dem Lande leben, müssen ohne diese Bequemlichkeit fertig werden. Bauern-Familien, die sich auf den Fleischerwagen wegen ihres Bedarfs an frischem Fleisch verlassen müssen, finden es oft sehr lästig und verschwenderisch, wenn sie mehr frisches Rind- oder Hammelfleisch vorräthig haben, als sie aufessen können, ehe es zu verderben beginnt. Am unsinnigsten aber ist es, mehr davon zu essen, als zuträglich ist, in der Absicht, es nicht verderben zu lassen: die Doctorrechnungen, die in Folge der Ueberladung der Verdauungsorgane zu bezahlen sein mögen, zeugen nicht so sehr von der Sparsamkeit, als die frischen Eier, welche die Hennen legen, wenn ihnen das überflüssige Fleisch fein gehackt gefüttert wird.—Das Fleisch sollte rein und trocken abgewischt werden. Manche bestreuen alle Theile gut mit Salz; andere mit reichlich schwarzem Pfeffer und hängen es dann am kühlsten Orte, entweder im Brunnen oder im Keller auf. Vor dem Gebrauch wird das Fleisch gut gewaschen, um Salz oder Pfeffer zu beseitigen. Vielleicht ist es die beste Methode, wenn das Fleisch in ein trockenes Tuch eingeschlagen und mit Holzkohlenstaub bedeckt wird. Manche sagen, Holzasche sei ebenso gut, aber ich habe nur die Holzkohle probirt und wirksam befunden; sie beseitigt selbst die ersten Anfänge des Verderbens. Hammelfleisch soll für kurze Zeit nicht allein gut erhalten, sondern auch verbessert werden, wenn man es in ein mit Essig befeuchtetes Stück Zeug einschlägt und auf den Boden eines trockenen Kellers legt. Alle Arten Fleisch, einschließlich Fisch und Geflügel, halten sich längere Zeit in einer Lake, bei der auf je 100 Pfund Fleisch 6 Pfund Zucker, 7 Pfund Salz und etwa vier Gallonen Wasser kommen. Diese Mischung wird so lange gekocht, bis sich alle Unreinigkeit nach oben geworfen und abgeschöpft worden. Nach vollkommener Erkaltung wird sie über das Fleisch gegossen, so daß dasselbe davon bedeckt wird. Die Mischung ist der gewöhnlichen Salzlake bedeutend vorzuziehen.

142. Fleisch, muffiges.

Muffiges (angegangenes) Fleisch kann durch Behandlung mit übermangansaurem Kali (Potassium Permanganese) wieder wohlschmeckend gemacht werden. Man löst zu diesem Zweck in einem Quart recht reinen Wassers etwa ⅔ Unze mangansaures Kali auf. Die Lösung hält sich bei gutem Verschluß der Flasche lange Zeit. Das Fleisch, dem man den üblen Geruch benehmen will, lege man in ein Gefäß, übergieße es mit ganz reinem Wasser, so daß dasselbe gänzlich bedeckt ist, und bringe sodann von der Kalilösung mehrere Tropfen dazu, bis das Wasser eine röthliche Färbung angenommen hat.

In diesem Wasser läßt man das Fleisch 10—15 Minuten liegen, wobei dasselbe von außen eine weißliche Farbe annimmt, welche sich indessen beim späteren Kochen oder Braten verliert. Der üble Geruch ist aber vollkommen verschwunden.

143. Fleisch schnell weich zu kochen.

Man gebe nach dem Abschäumen auf 3 Pfund Fleisch 1 Theelöffel voll Branntwein (Whiskey) zu. Macht auch hartes, altes Fleisch wieder zart und gut.

144. Fleischwaaren, Räuchern der.

Das Räuchern der Fleischwaaren hat nicht nur den Zweck, dieselben gegen Verderben zu schützen, sondern es soll ihnen dadurch auch ein eigenthümlich angenehmer Geschmack ertheilt werden. Das wichtigste Erforderniß zur richtigen Räucherung der Fleischwaaren ist ein gutes Rauchhaus. Wie in anderen Fällen, streckt sich auch hier der Bauer nach der Decke. So benutzt man denn wohl große Fässer oder aus rohen Brettern zusammengeschlagene Buden zur Räucherung. Selten wird auf ein Rauchhaus großer Werth gelegt. Selbst der wohlhabende Bauer, so gut er sich jahraus, jahrein sein Fleisch schmecken läßt, denkt an alles Andere, nur nicht daran, sich ein wohleingerichtetes Rauchhaus zu bauen. Und doch ist ein ebenso großer Unterschied zwischen Rauchfleisch und Rauchfleisch, als zwischen Rauchhaus und Rauchhaus. Ein Schnittchen richtig gepökelter und gut geräucherter, gebratener Speckseite, welches unter dem Namen Rasher of Bacon auf den Frühstücktischen der vornehmsten Engländer alltäglich sein Erscheinen macht, ist ein kostbarer Leckerbissen; ein Schnittchen schwarz geräucherten, ranzigen Specks ist dagegen kaum genießbar.

An ein gutes Rauchhaus sind die folgenden Forderungen zu stellen. Dasselbe muß vollkommen trocken sein. Feldsteine, wie sie leider aus Mangel an Erfahrung und in gedankenloser Nachahmung seiner Nachbarn der alte Hans zu seinem Rauchhause benutzte, sind, weil sie viel Feuchtigkeit anziehen, nicht verwendbar. Die Mauern sollten aus Backsteinen aufgeführt werden und doppelt sein, so daß sich im Innern derselben ein leerer Raum befindet. Die Oeffnungen, die zur Einführung kalter Luft dienen, müssen durch Drahtgeflechte gegen Insecten geschützt sein. Die Schornsteinröhre zur Abführung des Rauchs muß 1 Fuß im Quadrat weit sein. Der Rauch darf die Fleischwaaren nicht warm erreichen. Das Feuer, welches den Rauch liefert, muß so weit vom Fleisch entfernt sein, daß alle feuchten Dünste, welche im Rauche mit aufsteigen, verdichtet und niedergeschlagen werden, ehe der Rauch das Fleisch erreicht. Es ist daher rathsam, für das Feuer einen abgesonderten Raum zu haben.

Das Holz, welches zum Räuchern gebraucht wird, muß von trockener Beschaffenheit sein. Vorzüglich geeignet zum Räuchern ist Wacholderreisig, auch die Späne des Zuckerahorns und die abgekörnerten Welschkornkolben. Wer Wacholderreisig nicht bekommen kann, streue Wacholderbeeren auf das Feuer im Rauchhause. Häufiges Zulassen frischer Luft ist erforderlich.

Man läßt die aus dem Pökel gekommenen Fleischstücke abtrocknen, ehe man Feuer anlegt. Große Vorsicht ist erforderlich, um das zu starke Räuchern zu vermeiden. Durch zu langes Räuchern wird das Fleisch zähe und unverdaulich. Der zarte Rauchgeschmack ist angenehm, der starke höchst

widerlich. Sobald die Stücke eine gelbe, bernsteinähnliche Farbe annehmen, sind sie hinreichend geräuchert. Die Stücke „dunkeln nach".

Für das Räuchern der verschiedenen Arten von Fleischwaaren gilt folgende Anweisung: Schinken und Schultern taucht man, nachdem alles etwa anklebende Salz abgewaschen ist, in eine Fleischfarbe und hängt sie dann in den Rauch. Fleischfarbe stellt man her aus einer Mischung von feiner, reingesiebter Holzasche und warmem Wasser; sie muß so dick wie Malerfarbe sein. Durch diesen Ueberzug wird das Fleisch gegen das Träufeln, die Fliegen und andere äußere Einflüsse geschützt. Zungen werden sehr schmackhaft, wenn man sie in Rinderdärme steckt. Sie dürfen nur kurze Zeit (8 Tage lang) geräuchert werden.

Rindfleisch muß vorher gut abgetrocknet und dann in grobe, lose Leinewand eingenäht werden. Der Rauch darf nur gelind sein

Spanferkel hängt man mit Papier umwickelt in den Rauch.

Gänsebrüste wälzt man erst in Kleie, bindet sie an hölzerne Spieße und setzt sie etwa 8 Tage lang geringem Rauche aus.

145. Fliegenpapier herzustellen.

1. Man vermischt feingepulverten schwarzen Pfeffer mit gewöhnlichem Syrup und trägt diese dickflüssige Masse mittelst einer Bürste auf grobes, dickes Papier und läßt sie trocken werden. Will man das Papier gebrauchen, so lege man es auf Teller und befeuchte es mit Wasser. Hat man keinen Syrup zur Hand, so löst man Zucker auf und vermischt ihn mit dem gepulverten Pfeffer.

2. Einen guten Fliegenleim bereitet man aus 2 Theilen Rüböl (Rapeseed Oil) und 1 Theil Colophonium (Rosin); das letztere läßt man über dem Feuer unter beständigem Umrühren im Rüböl auflösen. Mit dieser Flüssigkeit bestreicht man dünne Stäbchen und stellt sie in den Zimmern auf. Die Fliegen bleiben an ihnen massenhaft hängen.

146. Fliegen von Thieren abzuhalten.

1. Ein unfehlbares Mittel ist eine Mischung von 2 Unzen Teufelsdreck (Asa Foetida) mit ¼ Quart Weinessig und ½ Quart Wasser. Diese Flüssigkeit wird vermittelst eines Schwämmchens auf die einzelnen, besonders exponirten Körpertheile aufgetragen.

2. Ein wirksames Mittel ist auch das sogenannte Cadeöl (Cade Oil). Man braucht nur einige Tropfen davon an Nase, Augen und in die Ohren, sowie an den Bauch und an andere besonders empfindliche Theile zu streichen; die Wirkung ist sicher und nachhaltend. Das Cadeöl ist ein Produkt der Destillation von Wacholderbeerholz, hat einen intensiven Geruch und kostet wenig. Namentlich ist es zweckmäßig zum Schutz des inneren Ohres und erspart die sogenannten Ohrklappen.

3. Verdünnte Tabaksabkochung: auf 1 Theil gewöhnlichen Tabak 35 Theile Wasser und Abwaschung damit.

4. Auch ist verdünntes Benzin, verdünntes Petroleum, auch stark verdünnte ungereinigte Karbolsäure (Carbolic Acid) als Schutzmittel hier zu

erwähnen; letztere ist namentlich sehr gut, um das Festsetzen der Fliegen im inneren Ohre zu verhindern, darf aber nicht zu oft auf demselben Fleck angewendet werden, weil sie sonst brennt, und es wird daher die Karbollösung besser durch Cadeöl ersetzt.

5. Ferner verdient hier auch noch ein Mittel Erwähnung, welches sich zum Waschen des ganzen Pferdes eignet: eine Abkochung von grünen welschen Nußblättern. Diese oder auch ebenso gut die grünen Schalen der Wallnüsse werden in Essig gekocht und dann wird mit der Flüssigkeit eine Waschung vorgenommen, welche das Thier tagelang vor Belästigung schützt, d. h. so lange, als noch eine Spur von dem Wallnußgeruch an dem Pferde haftet. Nöthigenfalls, wenn man keine Gelegenheit hat, dieses Blätterdekokt herzustellen, hilft auch schon ein Abreiben der Thiere mit grünen Wallnußblättern.

6. In Mecklenburg ist vielfach zum Schutze der Pferde gegen Insekten auf Waldwiesen das Verfahren in Gebrauch, einer Mischung, bestehend aus Hirschhornöl, ungereinigter Carbolsäure und Petroleum, zu gleichen Theilen, das Haar der Pferde oder der Zugochsen an den exponirten Stellen anzufeuchten, wonach die Fliegen und Bremsen die Thiere ängstlich meiden.

7. Zum Schutze, namentlich auch des weidenden und arbeitenden Rindviehes, sowie der Pferde, welche von den Bremsen, großen und kleinen Mücken aller Art so sehr heimgesucht zu werden pflegen, daß die armen Thiere oft schon durch das Abwehren derselben ebenso ermüdet werden, wie durch die Arbeit selbst, ja wegen dieser Plage sich sogar nicht einmal satt fressen können, ist nachfolgende Salbe von sehr gutem Erfolg: Man nehme Aloe, Koloquinten, Ochsengalle, Raute und Weihrauch, von jedem gleich viel, lasse Alles in Oel kochen und seihe es dann durch. Beim Gebrauch werden den Ochsen, Kühen oder Pferden mit dieser Salbe das Innere der Ohren, die Umgebung der Augen und die sonst noch besonders exponirten Körperstellen bestrichen.

8. Schließlich ist hier noch der Gebrauch des Naphtalin (Naphtaline) als Schutzmittel gegen die Angriffe des Fliegengeschmeißes zu erwähnen. Man nimmt Naphtalin, in Spiritus gelöst, und setzt der Lösung so viel Wasser zu, daß das Naphtalin zu 5 Prozent in der Wasserlösung enthalten ist. Bei Zugthieren, welche viel auf Waldwiesen und in feuchten, mit Buschwerk durchwachsenen Gründen arbeiten müssen, wo sich das Fliegengeschmeiß namentlich gern aufhält, ist außer den hier angegebenen Mitteln ein Auflegen von Ohrenkappen, sowie eines engmaschigen Fliegennetzes sehr zweckmäßig.

9. Zum Schutze offener Wunden, an welche das Fliegenzeug gern sich setzt oder seine Eier ablegt, bestreicht man diese am besten mit Terpentinöl, Karbolsalbe (Carbolic Ointment) oder stinkendem Thieröl.

Um Fliegen vom Vieh im Stalle abzuhalten, wendet man an einigen Orten das Aufhängen von Strohbüscheln an der Decke an, in welche sich die Fliegen zurückziehen und ansammeln sollen — ob mit Erfolg, weiß ich nicht. Aber das Aussetzen von Chlorkalk (Chloral Lime) in kleinen Gefäßen hält entschieden den Zudrang der Stechfliegen und Mücken von den Ställen ab.

Heftige, schmerzhafte Stiche, welche stark anschwellen, können durch zwei Mittel eklatante Linderung erfahren:

1. Durch das Product der trockenen Destillation des Tabaks beim Rauchen, d. i. Aufschmieren des braunen Tabakssaftes aus der Pfeife auf die Stichwunde, wobei das in demselben enthaltene kohlensaure Ammoniak die giftige Säure des Stiches bindet und sofort Linderung schafft.

2. Durch aufgeträufelten Salmiakgeist (Spirits Sal Amoniac), welcher gleichfalls durch seinen ammoniakalischen Gehalt die den Schmerz der Stichwunde bedingende sogenannte „Ameisensäure" bindet.

147. Fliegen zu vertreiben.

1. Man füllt einige flache Gefäße, z. B. Untertassen, mit Lorbeeröl (Laurel Oil), stellt diese Gefäße an verschiedenen Stellen im Zimmer auf, läßt Thüren und Fenster offen stehen und man wird sehen, wie nach wenigen Minuten die Fliegen Hals über Kopf ins Freie flüchten. Sie werden auch nicht wagen, wiederzukommen, so lange sich das Oel im Zimmer befindet. Will man die Fliegen aus Küche, Speisekammer u. s. w. fernhalten, so braucht man nur die Wände mit Lorbeeröl zu bestreichen und es wird sich nie eine Fliege darin sehen lassen.

2. Ein anderes gutes Mittel ist folgendes: Man zerstößt in einem Mörser eine kleine Quantität (etwa 1 Unze) schwarzen Pfeffer, schüttet das Zerstoßene auf einen flachen Teller, gießt etwas kochende Milch darüber, streut auf das Ganze noch etwas gestoßenen Zucker und stellt es dann ins Zimmer. Die Fliegen fallen danach — „wie die Fliegen."

Ein anderes, vielleicht das beste Mittel, Fliegen zu vertreiben, ist das Pyrethrumpulver (Persian Insect Powder).

Insektenpulver wirkt auf das Leben der Insekten nicht durch deren Magen, sondern durch die Nase als Betäubungsmittel, wie ungefähr Chloroform bei den Menschen. Die Fliege athmet das Insektenpulver ein, wird betäubt, wenn die Gabe klein war, stirbt aber, wenn sie genügend viel (man könnte sagen zuviel) eingeathmet hat. Damit dieses sicher geschehe, muß das Pulver so fein wie möglich in der Luft vertheilt werden, zu welchem Zwecke die kleinen Blasebälge erfunden sind.

Da die Fliegen, wie die Menschen, nicht alle gleich viel vertragen, so ist manche nur betäubt, während eine andere schon todt ist. Es empfiehlt sich daher, stets wenig zu spritzen, eine halbe Stunde nachher aber alle Gefallenen zusammen zu kehren und zu verbrennen.

Siehe unter Pyrethrum.

148. Flöhe zu vertreiben.

Gegen Flöhe giebt es kein besseres Mittel als Reinlichkeit, namentlich ist das fleißige Scheuern der Fußböden mit heißem Wasser oder noch besser mit Lauge von gutem Erfolg, da das Ungeziefer in die Ritzen der Bretter seine Eier absetzt. Auch muß man von dem sogenannten persischen Insektenpulver (Persian Insect Powder) in und unter die Betten streuen.

Ein anderes vielfach empfohlenes Mittel ist, daß man Kamillenblüthen (Camomile Flowers) in und um die Betten streut.

149. Floristen-Geheimnisse.

Die sehr gesuchten Theerosen werden aus weißen Rosen in Zeit von einer Stunde hergestellt. Zu einem Quart warmem Wassers werden 2½ Drachmen Alaun (Alum) und Anilinorange (Aniline Orange) gegeben. Sobald das Wasser kalt ist, werden die weißen Rosen hineingetaucht und nach einer Stunde sind sie in schöne gelbe Theerosen verwandelt. Mit etwas Jodviolett (Iodine violet) färbt man jede Rose blauviolett. Mit etwas Saffranin (Saffronine) und Kurcuma (Tumeric) erzielt man Hellscharlach. Um rosarothe Rosen in dunkelrothe zu verwandeln, wenden die Blumenhändler etwas Alaun und Saffranin an.

150. Früchte, Aufspringen der.

Das vorzeitige Aufspringen der Früchte rührt von Saftüberfülle und meistens von einem Standorte her, wo die Sonne den Stamm und die Fläche, unter welcher die Wurzeln sich ausbreiten, nicht bescheinen kann. Man haue einen Theil der mittelstarken Wurzeln durch, entferne die Schatten gebenden Gegenstände und schneide nicht mehr so stark, so wird dieses Uebel plötzlich gehoben sein.

151. Früchte, gefrorene, aufzuthauen.

Zu diesem Zweck wendet man in Frankreich folgendes Verfahren an: Man gießt in ein Gefäß frisches Wasser und setzt ihm eine oder zwei Hände voll Küchensalz zu. Wenn dieses aufgelöst ist, bringt man die Obstfrüchte hinein. Nach einiger Zeit nehmen sie ihr frisches Aussehen wieder an. Man behauptet, daß sie durch dieses Verfahren nichts an Güte verlieren.

152. Füllenlähme.

Der preuß. Gestütsinspektor Kuhling berichtet, daß in den preußischen Gestüten im verflossenen Berichtsjahre mehrere Saugfüllen an Füllenlähme erkrankten und einige auch starben. Von günstiger Wirkung ist seiner Erfahrung nach das Chlorwasser (Lye of Javelle) selbst auch in schweren Fällen. Die erkrankten Füllen erhielten jeden Tag sechs Eßlöffel voll Chlorwasser, und außerdem wurden an den erkrankten Gelenken Einreibungen mit Oel, bei großer Schmerzhaftigkeit aber warme Breiumschläge gemacht.

153. Füße, kalte:

Es ist immer schädlich und zuweilen gefährlich, mit kalten Füßen zu Bett zu gehen, was besonders bei viel sitzenden und solchen Personen vorkommt, welche Tages über viel auf den Beinen sind. Nicht nur wird der Schlaf durch kalte Füße verhindert, sondern es können auch heftige Con-

gestionen nach dem Kopfe stattfinden. Man sollte die kalten Füße, ehe man zu Bett geht, stets künstlich erwärmen.

154. Fußbad, wirksames.

Das Wasser wird mit 2 handvoll Kochsalz, bei dringenden Fällen mit 1 Unze gestoßenem Senfsamen abgekocht. Es darf nur so warm, wie frischgemolkene Milch sein, und nicht heiß; man setzt die Füße bis an die Wade hinein und bleibt nur ¼ Stunde lang darin, dann läßt man die Füße tüchtig mit wollenen Tüchern reiben und geht sofort ins Bett.

155. Fußbodenanstrich.

Die grünen Hülsen der Wallnüsse werden auf einen Haufen geschüttet und, faul geworden, gekocht und die dicke Brühe durch ein Sieb klar ablaufen lassen. Mit derselben wird der Fußboden zweimal angestrichen, und vor dem Trocknen mit Leinöl geölt. Dieser Anstrich ist sehr billig, dauerhaft und steht keinem Lackanstrich nach.

156. Fußbodenwichse.

Eine gute Fußbodenwichse wird bereitet, indem man gelbes Bienenwachs klein schneidet und so viel Terpentinöl (Spirits Turpentine) darauf gießt, daß es einige Zoll darüber steht. Man läßt das Ganze 12 Stunden stehen und bei gelinder Wärme (nicht über hellem Feuer) auflösen.

157. Fußböden, Reinigen der.

Zimmerböden, die sehr unrein sind, so daß man an deren Reinigung verzweifeln möchte, reinige man zuerst mittelst Scheuerns mit Sand, reibe sie mittelst einer steifen Bürste mit Natronlauge (Sodalauge) und wasche mit heißem Wasser auf; bestreiche nach einiger Zeit den noch feuchten Boden mit stark verdünnter Salzsäure (Muriatic Acid) und dann mit einem dünnen, gleichförmigen Brei von Chlorkalk (Chloride of Lime), lasse dies über Nacht wirken und dann den Boden auf die gewöhnliche Weise aufwaschen; man wird staunen, wie schön die Böden werden. Wenn keine Fettflecken sind, kann die Lauge auch fortbleiben.

158. Fußgicht. (Zipperlein.)

Als Hausmittel gegen dieses Leiden wird empfohlen, dünne Streifen von rohem, frischgeschlachtetem Rindfleisch auf die schmerzhaften Stellen zu legen und dies alle 4—5 Stunden zu wiederholen. In der Regel soll das Uebel in 24 Stunden verschwunden sein.

Ein anderes Mittel, das überhaupt gegen gichtartige Zustände gerühmt wird, ist das Auflegen von Säckchen mit gutwarmem Kochsalz, die von Zeit zu Zeit mit frischem Salz erneuert werden müssen. Das verbrauchte Salz darf selbstredend nicht in der Küche benutzt werden.

159. Fußnägel, eingewachsene.

Sie sind in der Regel eine Folge zu engen Schuhwerks. Dr. Hering sagt darüber: Nageleinwachsen kann schlimme Geschwüre machen. Die gewöhnliche Art ist, den Nagel wegzuschneiden und besonders an der Seite, wo er einwächst, so viel als möglich wegzunehmen. Dann wächst aber der Nagel desto eher wieder dahin aus. Nach kurzer Zeit hat man dieselbe Noth. Man muß daher diese Art abzuschneiden nur dann anwenden, wenn sehr viel daran liegt, sogleich wieder gehen zu können. Kann man aber noch etwas fein gezupfte Leinewand mit einem stumpfen Federmesser zwischen Nagel und Fleisch einschieben, so ist dies viel besser. Gerathen ist es, vorher ein warmes Fußbad zu nehmen. Ist schon wildes Fleisch gewachsen, so streue man feingestoßenen Hutzucker darauf, alle Tage zweimal, und schone den Fuß einige Tage so viel als möglich. — Zugleich muß man den Nagel mit einem scharfen Messer in der Mitte dünn schaben und dies jeden Tag wiederholen, bis er so dünn als möglich geworden ist. Dabei heilt es geschwinder an den Rändern und giebt sich immer leichter heraus, so daß man leicht zwischen Haut und Nagel Leinwand einbringen kann. — Das einzige Mittel, um dieses schlimme Uebel ganz zu heilen, ist recht oftes Abschneiden des Nagels; jedoch nicht, wie gewöhnlich, so rund ab, wie die Zehe rund ist oder so, wie die Nägel an den Fingern geschnitten werden, sondern entgegengesetzt rund, hohl heraus, so daß der Nagel in der Mitte so tief als möglich abgeschnitten wird, an den beiden Enden aber, wo er sich umbiegt und hineinwächst, gar nicht. Dies läßt sich nur nach und nach thun. Jede Woche nimmt man ein Fußbad und schneidet dabei den Nagel nach dieser Regel. Stehen nach einiger Zeit die beiden Spitzen zu weit vor, so kann man etwas Weniges wegnehmen. Die Wundheit und Entzündung vom Einwachsen der Nägel vergeht meist sehr bald, doch kann man die gezupfte Leinewand, die zwischen Nagel und Fleisch geschoben wird, auch noch mit Wasser befeuchten, in welches man einen Tropfen Arnicatinctur gethan hat. — Ist bei solchen Nagelgeschwüren bereits wildes Fleisch eingetreten, so löst man einen Theelöffel voll Alaun (Alum) in heißem Wasser auf und badet darin die Zehe 20 Minuten lang, indem man immer heißes Wasser nachgießt. Der heftige Schmerz hört in der Regel sogleich auf und am folgenden Tage ist das wilde Fleisch eingeschrumpft, so daß der Fuß bald wieder brauchbar wird.

160. Fußschweiß.

Ein ausgezeichnetes Mittel gegen Fußschweiße, Wundheit und Blasen der Füße ist das Tannin (Tannin), das man sehr billig in jeder Apotheke haben kann. Es kräftigt sofort die Haut, die durch die gleichzeitige Wirkung des Schweißes und der Wärme weichlich geworden ist, ohne die Ausdünstung zu unterdrücken, wie es andere Mittel thun. Es verschwindet auch sofort jeder übele Geruch. Es genügt, wenn man alle drei Tage das Innere der Schuhe oder Strümpfe mit einer Prise pulverisirten Tannin bestreut. Die Füße verlieren dadurch auch ihre empfindliche Weichheit und es wird auf diese Weise der Entstehung der Wunden und Blasen vorgebeugt.

161. Gallensteine.

Man nehme bei ganz leerem Magen 6—8 Unzen Olivenöl (Sweet Oil). Nach 20—30 Minuten lege man sich auf die linke Seite, mit der Hüfte höher als mit der Schulter, wodurch das Oel in die Gallenblase zu laufen genöthigt wird. Die Gallensteine gehen dann schmerzlos aus der Gallenblase in den Darm über.

162. Garn, wollenes, zu färben.

Das Garn muß zunächst von dem Fettgehalte befreit werden, der sich in demselben befindet. Man wäscht dasselbe daher mit grüner Seife, der man ein Sechszehntel vom Gewicht des Garns an Potasche zusetzt. Das Seifenwasser muß heiß (etwa 130 Grad F.) sein. Man gebraucht bei allen Färbarbeiten reines Fluß-, noch besser Regenwasser. Nachdem das Garn in reinem Wasser nachgespült, wird es gehörig ausgerungen und getrocknet. Nun kommt es darauf an, welche Farbe man dem Garn zu geben wünscht, danach wählt man die Stoffe zum Färben. Ich wähle eine Farbe, die sich ganz vorzüglich zu Strumpfgarn für den Mittelstand eignet, ich meine das Kastanienbraun. Man kocht auf jedes Pfund Garn 1 Unze Galläpfel (Gall Nut), und 1 Unze rothen Weinstein (Tatar), beides ganz fein gestoßen, mit so viel Wasser, als nöthig ist. Wenn es kocht und einigemal umgerührt worden, thut man das zu färbende Garn, welches zuvor eine kurze Zeit in reines, lauwarmes Wasser geweicht und wieder ausgerungen ist, darein, läßt es unter gelegentlichem Umrühren ¾ Stunden kochen, nimmt es dann heraus und läßt es abkühlen. Unterdessen bringt man ½ Unze gestoßenen Eisenvitriol (Copperas) in die Brühe, steckt das abgekühlte Garn wiederum hinein, läßt es noch ¼ Stunde kochen, läßt es dann abkühlen, spült es aus und hängt es im Schatten zum Trocknen auf. — Nachdem ich, wie es mein Gebrauch, das Rezept der Frau Grete vorgelesen, meinte sie, das sei ein Rezept, wie es im Buche stehe, das ihrige stehe auf einem anderen Blatte; ihr wolle das viele Kochen des Wollgarns nicht behagen. Sie hat lange nicht gefärbt, das besorgt der Gevatter Lohgerber im nahen Städtchen aus Freundschaft für sie. Doch meint sie, sie erinnere sich aus früherer Zeit eines Rezepts, es sei nur scharnierlich, es drucken zu lassen. Warum nicht gar! Hier sind wir. Die Farbe ist b l a u. Das Garn wird in heißem Seifenwasser gewaschen, dann ausgerungen, in Alaunwasser getaucht und darauf gelüftet. Vorher hat man Judigo in einem Beutelchen von losem Zeuge in eine entsprechende Menge (Pardon!) Urin gethan. Hierein legt man nun auch das Garn, welches gelegentlich herausgenommen, etwas gelüftet, dann wieder eingelegt wird, nachdem die Farbe umgerührt worden. Nach 4—6 Tagen ist die Färberei vollendet. Das Garn wird an der Luft getrocknet; dann in lauwarmem Seifenwasser gewaschen, in reinem Wasser nachgespült, gerungen und getrocknet. — Eine b r a u n e Farbe läßt sich in appetitlicherer Weise darstellen. Man zerstößt Eichenrinde oder grüne Wallnußschalen und kocht dieselben gehörig aus. In den Absud, den man vorher durchseiht, legt man das, wie oben angegeben, vor-

her gewaschene und nach dem Waschen und Ausringen in Alaunwasser getauchte Garn. Danach ist die weitere Behandlung wie beim Blaufärben.

163. Gartenschnecken.

Gegen die kleinen aschgrauen Gartenschnecken soll folgendes Mittel helfen: Man stecke oder lege frisch abgeschälte Zweige von Weiden in oder auf die Beete und in einigen Stunden werden die Zweige voll dieser Schnecken sein, die man sodann vertilgt. So oft diese Zweige vertrocknen, müssen frische gelegt werden, weil nur der Saft dieses Ungeziefer anlockt.

Als ein recht wirksames Mittel gilt auch das folgende: Man bestreicht Krautblätter auf der unteren Seite mit ranziger Butter und legt sie da herum, wo die Thiere lästig sind. Man wird sie darunter massenhaft fangen.

164. Gartenwege rein zu halten.

In den meisten Fällen genügt es, wenn man sie ein- oder zweimal tüchtig mit starkem Salzwasser begießt. Es sollte dies aber stets an einem trockenen und heißen Tage geschehen. Einfassungen von Beeten dürfen nicht benetzt werden.

Sollte obiges Verfahren nicht den gewünschten Erfolg haben, so nehme man nach Bedarf 20—30 Gallonen Wasser, löse 20—30 Pfund ungelöschten Kalk darin auf und setze dieser Masse 2 Pfund Schwefel (Sulphur) zu. Nachdem alles wohl vermengt, bringt man es an das Feuer, läßt es aufkochen und begießt damit, mittelst einer Gießkanne, alle Stellen, die man von Unkraut befreien will.

165. Geflügel, Alter des, zu erkennen.

Um dasselbe zu erkennen, mögen folgende Merkmale beherzigt werden: Alte Hühner erkennt man an den harten Sporen und den rauhen Schuppen an den Füßen; der untere Theil des Schnabels ist steif und unbiegsam, der Kamm ist dick und rauh. Junge Hühner zeigen nur Anfänge von Sporen, die Schuppen an den Füßen sind glänzend glatt und von frischer Farbe, die Krallen sind zart und scharf, der Unterschenkel ist weich und der Kamm ist dünn und glatt. Alte Truthennen haben rauhe Schuppen an den Füßen, Schwielen an den Sohlen und lange starke Krallen: eine junge Truthenne zeigt in allen Punkten das Gegentheil. Alte Truthähne erkennt man an den rauhen Schuppen an den Füßen und an der vom Kopf herabhängenden Bartquaste; bei jüngeren Thieren fehlt die letztere und die Bartlappen sind zärter. Alte Gänse haben rauhe Füße, dicken, starken, unbiegsamen Schnabel, größere Federn und dicke Haut; jüngere Thiere erkennt man an der Zartheit der Haut unter den Flügeln und an den Flügelspitzen. Alte Enten zeigen dieselben Merkmale wie bei den Gänsen; bei einer jungen Ente ist der Schnabel im Verhältniß zur Kopfbreite erheblich länger als bei einer alten. Alte Tauben haben rothgefärbte Füße und es fehlen die langen, gelblichen Flaumfedern, welche im Gefieder einer jungen Taube eingestreut sich vorfinden: eine junge Taube hat außerdem glatte, geschlossene Füße und eine blasse Färbung.

166. Geflügelkrankheiten und deren Heilung.

Die Hauptursachen aller Geflügelkrankheiten sind: feuchte Wohnräume, nasse Gehege, Mangel an Reinlichkeit, Mangel an guter Nahrung und reinem Trinkwasser, Zusammendrängen zu vieler Thiere in einen engen Stall, Vorhandensein von Ungeziefer.

Man kann mancher Krankheit, namentlich unter den Hühnern, dadurch vorbeugen, daß man dem Trinkwasser der Thiere das unter dem Namen Douglas-Mixtur bekannte Mittel zusetzt. Man bereitet diese Mixtur, indem man 1 Pfund Eisenvitriol (Copperas) in 1 Gallone Regenwasser auflöst, dann zu dieser Lösung eine Unze Vitriolöl (Oil of Vitriol) fügt. Die Mixtur wird in verkorkten Flaschen oder Krügen aufbewahrt. Man vermischt mit jedem Pint Trinkwasser 1 Theelöffel voll der Mixtur. Die Hühner saufen das Wasser anfangs nicht gern, gewöhnen sich aber bald daran. Es darf ihnen, ehe sie daran gewöhnt sind, kein anderes Trinkwasser zugängig sein.

Die Läuse sind zwar keine eigentliche Krankheit der Hühner, sie richten aber größere Verheerungen unter ihnen an, als die schlimmsten Seuchen. Zur Abwehr derselben ist das wiederholte Tünchen der Wände und alles Holzwerks des Stalls ein vorzügliches Mittel. Man kann auch Carbolsäure in warmem Wasser auflösen (auf jedes Quart Wasser 1 Theelöffel voll Carbolic Acid) und damit alles Holzwerk gehörig bestreichen. Ein sehr sicheres Mittel zur Vertreibung des Ungeziefers ist das Ausschwefeln der Ställe. Man verschließt alle Oeffnungen des leeren Stalls und entzündet in einem eisernen Gefäße Stangenschwefel. Nachdem der Rauch des Schwefels eine Stunde lang alle Theile des Stalls durchdrungen hat, öffnet man Thür und Fenster. Gleichzeitig müssen aber auch die Hühner in Behandlung genommen, auch der Stall von allem Unrath gründlich gereinigt werden. Den Hühnern reibt man Petroleum auf den Kopf, unter die Flügel, und an den Unterleib. Oder man befeuchtet die angeführten Stellen und bestäubt dieselben bis auf die Haut mit einer Mischung zu gleichen Theilen von Pyrethrumpulver und Schwefelblüthe. Reinigung des Stalles und der Thiere müssen stets Hand in Hand gehen, auch muß das angeführte Verfahren nach Ablauf von 3—4 Tagen wiederholt werden.

1. Croup (Roup) ist eine diphteritische Entzündung der Schleimhaut, namentlich des Rachens. Man giebt dem Patienten einen Eßlöffel voll Castoröl und spritzt ihm 2—5 Mal täglich 2 Tropfen der folgenden Mischung in den Rachen: 1 oz. Olive Oil, 1 drachm Powdered Camphor, 12 drops Carbolic Acid. Die Kranken müssen abgesondert, ihr Unrath entfernt, die Todten verbrannt oder tief vergraben werden.

2. Cholera. Krankheit des Blutes, wobei der Koth eine gelbliche oder grünliche Farbe hat. Douglas-Mixtur (siehe oben) in das Trinkwasser. Ferner mische man 4 Gran Copperas mit feingepulverter Holzkohle und etwas Brod und Butter, bilde daraus eine Pille und gebe dem Kranken täglich 2—3 Mal eine solche ein. Auch hier gilt Absonderung der Kranken, Entfernung des Koths und Verbrennung der Todten.

3. Kehlkopfwurm. (Gapes.) Es befinden sich, namentlich bei Junggeflügel, kleine Würmer im Kehlkopfe. Die Kranken müssen abgesondert, die ausgehusteten Schleimmassen sorgfältig entfernt werden. Alle Trinkgeschirre u. s. w. müssen täglich mit Karbolsäurelösung gereinigt werden. Man füttert den Hühnern mit einem warmen Gerichte Kornmehl, in das man auf jedes Pint Mehl einen Tropfen Spiritus Turpentine gemengt hat. Wollen die Thiere das Mehl nicht fressen, so giebt man es ihnen in Pillenform.

4. Darre (Pimple). Entzündliche Anschwellung und Eiterung der Fettdrüse auf dem Steiße des Geflügels. Man öffnet die Geschwulst, wenn sie reif ist, entleert den Eiter und bestreicht sie mit Leinöl. Die Wunde wird täglich 2 Mal mit lauwarmem Wasser ausgewaschen und die eiternde Stelle mit Branntwein befeuchtet. Zugleich gebe man 1 Theelöffel voll Castoröl ein und Douglasmixtur zum Trinkwasser.

5. Fußsohlengeschwulst (Bumble Foot). Erscheinungen unter den Füßen, ähnlich den Frostbeulen. Man öffnet die Geschwulst durch Kreuzschnitt, drückt den Eiter sanft aus und spült die Wunde mit warmem Wasser aus. Man giebt den Hühnern einen mit reinem Stroh tief belegten Stall.

6. Krämpfe. Man bringt die Kranken in ein trockenes Gehege und vermischt ihr Weichfutter mit etwas rothem Pfeffer (Cayenne Pepper).

7. Durchfall. Sehr weicher Koth geht ab, der die Federn am After zusammenklebt. Die zusammengeklebten Federn müssen aufgeweicht und abgeschnitten werden. Man füttere Reis, der in Milch gekocht und mit etwas Schlemmkreide (Precipitated Chalk) bestreut wird. Lauwarmes Wasser zum Trinken, mit dem eine Kleinigkeit Leinsamenmehl verrührt ist. Bei sehr scharfem Koth, der den After entzündet, täglich 2—3 Mal eine Pille, die 8 Gran Bi-carbonate of Soda enthält.

8. Ruhr (Dysentery). Bösartiger Durchfall. Die soeben erwähnten Pillen werden verabreicht, dem Trinkwasser etwas Rothwein zugesetzt.

9. Kalkbeine (Scaly Leg). Durch die Krätzmilbe erzeugte Auswüchse an den Beinen der Hühner und Puten. Die Kranken werden abgesondert. Man nimmt ein Quart Schmalz, erwärmt es und verrührt 2 Eßlöffel voll Schwefelblüthe und 1 Theelöffel voll Carbolsäure mit demselben. Mit dieser Mischung bestreicht man die Beine und Füße der kalkbeinigen Thiere täglich einmal, bis Heilung erfolgt.

10. Die Legenoth. Die Henne kann das Ei nicht los werden. Man spritzt mit großer Vorsicht zwei Eßlöffel voll Castoröl in den Eileiter.

11. Hautausschlag. Zeigt sich besonders an Kamm und Glocken. Gründliche Reinigung und Desinficirung der Ställe und Gehege, da die Krankheit durch das Vorhandensein eines Pilzes erzeugt wird. Entfernen und Verbrennen des Koths aus Stall und Gehege. Desinficirung des Stalles durch Verbrennen von Stangenschwefel. Bestreichung der befallenen Stellen mit einer Salbe, welche aus 1 Theil Karbolsäure und 15 Theilen Schmierseife besteht. Erstreckt sich die Krankheit weiter als über Kamm und Lappen, so tödte und verbrenne man die damit befallenen Thiere.

12. Gicht. Krankheit der Beine, die heiß und geschwollen sind. Man bringt die Kranken in einen warmen Raum, bewickelt die Beine mit Werg, welches man durch häufiges Begießen naß erhält. Daneben reibt man die Beine täglich einmal mit einer Salbe ein, die aus 1 Theil Jod (Iodine) und 20 Theilen Vaselin (Vaseline) besteht. Innerlich täglich 2—3 Mal 3—4 Tropfen Tincture of Colchicum mit Wasser oder in Form einer Pille.

13. Pips. Verhärtung der Zungenspitze, gewöhnlich mit Erkältung verbunden. Das gewöhnliche Mittel, die Verhärtung gewaltsam abzureißen, ist grausam und heilungswidrig. Man sperrt den Kranken allein, beschränkt ihn auf Weichfutter und verabreicht täglich einmal einen Theelöffel voll Leberthran (Cod Liver Oil).

167. Gehöröl.

Gegen Schwerhörigkeit wird nachfolgendes Gehöröl vielfach auf's wärmste empfohlen. Man nehme: 5 Drachmen Olivenöl (Olive Oil), 2 Scrupel Campheröl (Oil of Camphor), 5 Tropfen Cajeputöl (Oil of Cajeput), 8 Tropfen Sassafrasöl (Oil of Sassafras) und 3 Tropfen Schwefeläther (Sulphuric Ether). Nachdem Alles wohl vermengt, läßt man täglich 2 Mal einige Tropfen von dem Oele in den Gehörgang laufen.

168. Gelbsucht.

Ein einfaches und sehr wirksames Mittel gegen Gelbsucht ist das große Schöllkraut (Celandine), dessen Zweige mit den Blättern in Büschel gebunden und dem Patienten so lange auf den bloßen Leib gehängt werden, bis die Blätter gelb geworden sind. Sollte dann die Krankheit noch nicht vollkommen beseitigt sein, so wird das Kraut erneuert.

Ein anderes vielfach empfohlenes Mittel ist das Rhabarberpulver (Powdered Rhubarb), wovon täglich mehrere Mal eine Messerspitze voll genommen wird. Wenn das Mittel zeitig nach der Entstehung der Krankheit angewandt wird, so vergeht dieselbe nach kurzer Zeit.

169. Geldstücke zu prüfen.

Der Höllenstein (Lunar Caustic) ist ein praktisches Mittel, Silber und Gold von unedlen Metallen zu unterscheiden. Feuchtet man ein zweifelhaftes Geldstück an und bestreicht es hierauf mit dem Höllensteinstifte, so entsteht ein schwarzer Strich, wenn das Geldstück falsch ist; hingegen bleibt reines Gold und Silber unverändert. Bei den Gold- und Silbermünzen, welche mit Kupfer legiert sind, entsteht ein leichter grauschwarzer Fleck.

170. Gelenkgeschwulst.

Weiße Geschwulst am Gelenke ist oft schwer zu heilen. Sie tritt meist an den Knieen auf. Ein englischer Arzt hat sie durch Umschläge von 3 Theilen Wasser und 1 Theil Arnicatinktur (Tinct. of Arnica) geheilt. Der Umschlag muß mit einem wasserdichten Stoff, z. B. Wachstuch, umgeben werden.

171. Gelenkrheumatismus.

Gegen schmerzhaften Gelenkrheumatismus wenden jetzt die englischen Aerzte Wintergrünöl (Oil of Wintergreen), zur Hälfte mit Olivenöl (Olive Oil) vermischt, häufig äußerlich an. Es soll darauf der Schmerz sogleich nachlassen. Das Wintergrünöl stammt bekanntlich von einer in diesem Lande wildwachsenden Pflanze.

172. Gelenkschmerzen.

Dagegen und überhaupt gegen rheumatische Schmerzen empfiehlt ein englischer Arzt 1 Unze Campher in 1 Unze Terpentinspiritus aufzulösen und das Gemisch in der Nähe des Ofens auf den schmerzhaften Theil einzureiben.

173. Gemüse, das Einmachen der.

Es wird hier hauptsächlich vom Einmachen der Gemüse in Blechbüchsen die Rede sein. Vor dem Gebrauche müssen solche Büchsen (Cans) mit starker Lauge oder Soda gereinigt und mit kochendem Wasser nachgespült werden, damit sich der Blechgeschmack verliere. Nach dem Verlöthen werden die Büchsen in einen Topf oder Kessel zwischen Heu oder Stroh fest gepackt, darüber kaltes Wasser gegossen und gekocht. Beim Kochen achtet man genau darauf, ob aus den Büchsen kleine Luftbläschen emporsteigen. Ist dieses der Fall, so ist der Verschluß des Deckels nicht vollständig dicht. Es muß die betreffende Büchse noch einmal verlöthet werden, da bei mangelhafter Verlöthung der Inhalt der Büchsen ganz sicher verderben würde.

Einmachen grüner Erbsen. Man kann grüne Erbsen einsalzen und dadurch die frische Farbe derselben erhalten. Man belegt den Boden eines Glases (das, wie alle Einmachgläser, von starkem Glase mit nicht zu weitem Halse sein muß) mit Salz, bringt darauf etwa einen Finger dick Erbsen, bedeckt wieder mit Salz und fährt so fort, bis das Glas gefüllt ist. Das Salz bildet sofort eine Lösung, in welcher sich die Erbsen bestens halten. doch muß die Salzlake einen guten Finger dick über den Erbsen stehen, Man bindet das Glas mit einer Blase zu und hebt es an einem frostfreien Orte auf. Vor der Verwendung muß man die Salzerbsen in lauwarmem Flußwasser über Nacht stehen lassen.

Um grüne Erbsen in Blechbüchsen einzumachen, kernt man junge, frischgepflückte Schoten aus. Man darf dazu weder zu große, noch zu feine, wässerige Erbsen nehmen. Die Erbsen werden in schwach gesalzenem Wasser einmal aufgekocht und nach dem Abtropfen in die Büchsen eingerüttelt, so daß nicht mehr als ¼ Zoll Raum oben übrig bleibt. Oben bestreut man die Erbsen mit klarem Zucker und gießt bis oben herauf kochendes Wasser zu, worauf die Büchsen verlöthet und ungefähr noch 2 Stunden gekocht werden.

Blumenkohl in Büchsen. Man kocht die geputzten, in einzelne Rosen zertheilten Köpfe in Flußwasser mit etwas Salz halb weich, bringt sie noch warm in Büchsen und legt sie so, damit möglichst wenig leerer Raum da-

zwischen bleibt. Nun übergießt man sie mit dem Kochwasser, löthet dann die Büchsen sorgfältig zu und kocht sie noch 1—1½ Stunde.

Bohnen, welche, ehe sie zur Reife gelangen, ausgehülst werden, können in derselben Weise wie grüne Erbsen in Blechbüchsen eingemacht werden. Namentlich ist es die Limabohne, welche sich zu diesem Zweck ganz besonders eignet.

Maiskörner. Man verwendet dazu die Körner von Zuckermais (Sweet Corn). Man nimmt die Körner von solchen Kolben, die in demjenigen Zeitpunkte der Reife sind, in welchem sie sich zum Kochen am besten verwenden lassen. Man läßt die Körner einmal aufkochen und thut sie dann, nachdem das Wasser auf einem Durchschlage abgetröpfelt, unter häufigem Rütteln in die Blechbüchsen, so daß sie dieselben bis auf die Breite eines Strohhalms füllen. Man füllt die Büchsen mit heißem Wasser vollends auf, verlöthet dieselben, und kocht sie in siedendem Wasser ungefähr eine Stunde lang.

Es sei hier übrigens ausdrücklich bemerkt, daß die großen Geschäfte, welche das Einmachen der Gemüse fabrikmäßig betreiben, dieselben zu so niedrigen Preisen abzugeben imstande sind, daß es sich für Hausfrauen schwerlich lohnen dürfte, Gemüse in Blechkannen einzumachen.

174. Gemüse, Kochen der.

In vielen Haushaltungen sind Kohlraben, Wirsing, Kraut u. s. w. kaum genießbar, weil sie den widerlichen Nebengeschmack, welcher allen Kohlarten eigen ist, bewahrt haben. Um denselben ganz zu entfernen, verfährt man folgendermaßen: Das gereinigte und geschnittene Gemüse wird zuerst mit hinlänglich Wasser und Salz weich gekocht und dieses Wasser vollständig weggegossen, worauf die Zubereitung mit anderem Wasser oder Fleischbrühe erfolgt. Auf diese Weise behandelt, wird das Gemüse nicht allein wohlschmeckender, sondern auch zarter, als wenn man das erste Sudwasser auch zum Garkochen verwendet.

175. Gerben.

Um Schaf- und Lammpelze zu gerben, macht man starkes, kochendes Seifenwasser. Nachdem dasselbe kalt geworden ist, wäscht man in demselben den Pelz, um ihn von aller Unsauberkeit gründlichst zu reinigen. Man verarbeitet dabei den Pelz gehörig mit den Händen, so daß kein Schmutz darin zurückbleibt. Hierauf wird der Pelz in reinem, kaltem Wasser gewaschen, um das Seifenwasser daraus zu entfernen. Nun macht man eine Auflösung von ¼ Pfund Alaun (Alum) und ebenso viel Salz in so viel warmem Wasser, als eben hinreichend ist, um in einem Gefäße den Pelz zu bedecken. In dieser Auflösung bleibt der Pelz 12 Stunden liegen, dann hängt man ihn auf, damit das Wasser ablaufe. Ist dieses geschehen, so befestigt man das gehörig ausgedehnte Fell vorsichtig auf ein Brett zum Trocknen. Wenn der Pelz noch etwas feucht ist, bestreut man die Fleischseite desselben mit einer Unze pulverisirtem Salpeter und Alaun und reibt

das Pulver gehörig ein. Dann nimmt man den Pelz vom Brette, legt ihn einmal zusammen mit der Fleischseite nach innen und hängt ihn im Schatten auf zum Trocknen. Endlich schabt man an dem trockenen Pelze die Fleischseite mit einem stumpfen Messer, um jede Unsauberkeit zu entfernen.

Um Pelze irgend welcher Art zu gerben, verfährt man wie folgt: Man schneidet die überflüssigen Theile ab und weicht den Pelz ein. Darauf entfernt man die fettigen Theile auf der inneren Seite des Pelzes und legt ihn eine Stunde lang in Wasser. Darauf mischt man gleiche Theile von Borax (Borax), Salpeter (Saltpetre) und Glaubersalz Sulphate of Soda) — ungefähr ½ Unze von jedem für jeden Pelz — und thut Wasser genug dazu, um einen dünnen Brei zu machen. Mit dieser Mischung bestreicht man vermittelst eines Pinsels die Innenseite des Pelzes. Darauf legt man den Pelz zusammen, die Fleischseite nach innen, und legt ihn an einen kühlen Platz. Nach 24 Stunden wäscht man den Pelz ab und bestreicht die Innenseite mit folgender Mischung: 1 Unze Sal Soda, ½ Unze Borax und 2 Unzen harte Seife, langsam zusammengeschmolzen, ohne daß die Masse ins Kochen geräth. Der Pelz wird wieder zusammengelegt und 24 Stunden an einem warmen Orte aufbewahrt. Darauf löst man 4 Unzen Alaun (Alum), 8 Unzen Kochsalz und 2 Unzen Salaratus in genug warmem Regenwasser auf, das Fell zu bedecken. Hierin wird das Fell 12 Stunden lang eingeweicht, dann ausgerungen und zum Trocknen aufgehängt. Wenn das Fell trocken ist, wird es in der zuletzt angegebenen Weise noch einige Mal eingeweicht, bis es, wenn getrocknet, hinreichend weich ist. Die innere Seite wird dann mit feinem Sandpapier glatt gerieben.

176. Gerstenkorn.

Folgendes ist der Mittheilung eines englischen Arztes gemäß ein Mittel, um die Entwickelung des Gerstenkorns im Keime zu hemmen. Die Augenlider werden mit dem Daumen und Zeigefinger der linken Hand auseinander gehalten und die entzündete Stelle wird darauf mit der rechten Hand oder durch eine dritte Person mittelst eines Kameelhaarpinsels mit Jodtinctur (Tinctur of Iodine) bestrichen. Die Lieder dürfen nicht eher mit einander in Berührung kommen, als bis die bestrichene Stelle vollkommen trocken geworden ist. Dieses Verfahren in 24 Stunden einigemal wiederholt, ist hinreichend, Schmerz und Entzündung vollkommen zu beseitigen. Campherspiritus (Spirits of Camphor) in derselben Weise öfters angewendet, hat dieselbe Wirkung.

177. Gerüche, üble, zu entfernen.

Der Dampf von frischgeröstetem Kaffee entfernt augenblicklich und vollständig jeden üblen Geruch, wenn er auch noch so schlimm ist, aus einem Gemache oder aus den Hausräumen, z. B. bei Reinigung der Aborte u. s. w. Man brennt zu diesem Behuf in der gewöhnlichen Weise eine Quantität Kaffeebohnen und trägt sie, wenn die Dämpfe aufsteigen, in den betreffenden Räumen umher. Man kann auch gemahlenen Kaffee auf Kohlen streuen

und damit räuchern; doch wirkt dies weniger kräftig, als frisch gebrannte Bohnen. Um den Geruch von Stockfischen oder anderen Eßwaaren aus Zimmern zu entfernen, genügt dies aber vollkommen. Dabei sollte man niemals versäumen, die Fenster zu öffnen.

178. Geschirrschmiere.

Diese Schmiere hat die guten Eigenschaften, daß sie den Geschirren erstens ein tief schwarzes, matt glänzendes, dem neuen Leder ähnliches Ansehen giebt, und zweitens auch das Leder vor Eindringen der Nässe schützt. Man nehme: ½ Pfund Schweineschmalz, ¼ Pfund Klauenfett (Neats Foot Oil), ¼ Pfund gelbes Wachs, 2 Drachmen Kienöl (Pine Oil) und ebenso viel Gummi Arabicum (Gum Arabic), thue dazu so viel Beinschwarz (Bone Black), daß die Masse gehörig schwarz wird und schmelze diese in einer Pfanne oder einem Tiegel zusammen. Hierbei rühre man sie so lange durcheinander, bis sie förmlich kalt ist. Man braucht mit dieser Schmiere die Geschirre nur ganz leicht zu überziehen, um ihnen ein fast neues Aussehen zu geben.

179. Geschwüre.

Gegen veraltete Geschwüre, welche nicht heilen wollen, wendet man jetzt in England mit sehr gutem Erfolge Catechu (Chashoo) an. Eine Unze dieser harzähnlichen Masse wird fein gepulvert und in einem Quart heißen Wasser aufgelöst. Ein Stückchen Leinwand wird mit der Flüssigkeit befeuchtet und auf das Geschwür gelegt, wo es 24 Stunden liegen bleibt und dann erneuert wird. Noch schneller soll die Heilung bewirkt werden, wenn der Kranke täglich einigemal 2—3 Messerspitzen von schwefelsaurem Kalk (Sulphate of Lime) nimmt.

180. Geschwüre, skrophulöse.

Gegen dieses bösartige Leiden wird folgendes Mittel empfohlen, welches merkwürdige Kuren bewirkt haben soll. Man nehme 1 Unze Scheidewasser (Nitric Acid), thue sie in eine obere Kaffeetasse, werfe zwei 1 Cent-Stücke hinein und lasse sie so lange darin, bis die Flüssigkeit nicht mehr aufbraust. Dann nehme man sie heraus und setze 2 Unzen starken Essig zu. Dies giebt eine dunkelgrüne Flüssigkeit, welche mit etwas Regenwasser verdünnt und Morgens und Abends mittelst eines Pinsels oder feinen Läppchens aufgetragen wird.

181. Gesichtskupfer.

Gegen dieses Uebel wird folgendes Mittel vielfach empfohlen: Man nehme ½ Pint frische, reife Walderdbeeren in eine Flasche und schütte so viel guten Weingeist (Alcohol) darauf, daß sie davon bedeckt sind. Die Flasche stellt man in die Sonne und drückt den Inhalt nach einigen Tagen durch ein Tuch. Der so erhaltenen Flüssigkeit setzt man dann 1½ Drachme

Campher (Camphor) und 2 Drachmen Schwefelmilch (Precipitated Sulphur) zu. Mit dieser Flüssigkeit benetzt man sich Morgens und Abends das Gesicht. Beim Gebrauch muß das Glas immer tüchtig geschüttelt werden.

182. Gesichtsschmerz.

Man nehme ein Pint Rosenwasser (Water of Roses) und vermische damit 2 Theelöffel voll Weineſſig. Hiermit wäscht man öfters mittelst eines kleinen Leinwandlappens die kranke Seite des Gesichts. Die Leinwand soll häufig gewechselt werden. Mitunter bringt auch kaltes Wasser Erleichterung. Man nimmt ein Leinwandtuch, etwa ein weißes Sacktuch, schlägt es mehrfach zusammen, taucht es in frisches Wasser, windet es gut aus und legt es auf. Diese Compresse muß dann mit einem trockenen Wollenfleck gut bedeckt und mit einem zweiten Tuche gut verbunden werden. Es wird sich sehr bald eine bedeutende Wärme an der Stelle entwickeln, worauf der Schmerz gewöhnlich nachläßt. Der Umschlag bleibt so lange liegen, bis er nahezu trocken ist. Bei Anwendung desselben muß man im Zimmer verweilen, und nach Abnehmen desselben sich vor Erkältung und Zugluft hüten. Solche Wasserumschläge sollten auch zur Zeit gemacht werden, wo der Schmerz aussetzt.

183. Getreide im Kasten zu messen.

Um Weizen, Gerste u. s. w. im Getreidekasten (Bin oder Bucht) zu messen, findet man zunächst das Fußmaß der Länge, Breite und Tiefe des Kastens. Man multiplicirt das Fußmaß der Länge mit dem der Breite; die gefundene Zahl multiplicirt man mit dem Fußmaß der Tiefe. Die so gefundene Zahl dividirt man mit 5 und multiplicirt den Quotienten mit 4. Ist eine Bin z. B. 10 Fuß lang und 6 Fuß breit, liegt das Getreide in derselben 5 Fuß tief, so enthält sie 240 Bushel. Denn $10 \times 6 = 60 \times 5 = 300 : 5 = 60 \times 4 = 240$. Diese Art der Berechnung ist zuverlässig, sofern das Getreide egal ausgebreitet in der Bin liegt. Es handelt sich dabei um gestrichenes Maß.

184. Getreidesäcke, Haltbarmachen der.

Getreidesäcke lassen sich in folgender Weise haltbarer machen. Man brüht 2 Pfund guter Eichenlohe in 14 Quart kochendem Wasser. In diese Brühe legt man die Säcke und läßt sie 24 Stunden darin liegen. Hierauf nimmt man sie wieder heraus, spült sie in reinem Wasser ab und läßt sie dann trocknen. Man rechnet auf ca. 8 Yard Leinwand oder Drell 2 Pfd. Lohe. Der Gerbstoff zieht durch dieses Verfahren in die Flachs- und Hanffasern ein und schützt sie, wie das Leder, nicht nur gegen das Stocken, sondern giebt ihnen auch viel mehr Haltbarkeit. Dann dürfen dieselben, wenn sie bei dem Gebrauch naß geworden sein sollten, nicht weggelegt werden, bevor man sie gut getrocknet, denn gerade hierdurch werden sie leicht mürbe und nutzen sich auf diese Weise in kurzer Zeit ab.

185. Gicht.

1. Man nimmt ganz gewöhnliches Kochsalz, füllt es in ein Säckchen und legt es gewärmt auf die kranke Stelle. Dies muß so oft wiederholt werden, bis die Krankheit beseitigt ist, was höchstens in einigen Tagen sein wird. Die Säckchen müssen jedoch, wenn sie kalt geworden, wieder gewärmt und wenn dieselben 10 Mal gewärmt worden, wieder ausgeleert und frisches Salz hinein gethan werden. Das alte muß natürlich auf den Mist geworfen werden, da der Krankheitsstoff hineingezogen und es zu anderweitigem Gebrauch verdorben ist.

2. Als ein auffallendes und sicheres Linderungs- und Vorbeugungsmittel der heftigen Schmerzen wird der Gebrauch des Roggenkaffees, mehrere Tassen empfohlen. Der geröstete und gemahlene Roggen muß gekocht, nicht blos gebrüht werden. Von diesem Kaffee trinke man Morgens 2—3 Kaffeetassen voll.

3. Wickle die Hände oder Füße (oder den leidenden Theil des Körpers) in Leinwand oder Flanell, die mit heißem Wasser gesättigt sind, und hülle dann die Glieder in einen wasserdichten Sack, in welchem sie die ganze Nacht über bleiben. Dies entfernt sehr bald die entzündliche Steifheit und nach und nach erweichen sich die Verhärtungen, die die Geschwulst erzeugen, und verschwinden ganz.

4. Hartnäckige Gicht, die keinem anderen Mittel weichen will, wird öfters durch Bäder von Löschwasser, das man in jeder Schmiede erhalten kann, geheilt.

186. Glacehandschuhe zu reinigen.

Man bedarf dazu ein wenig frische Milch, ein Stückchen braune Seife und ein reines Handtuch, das drei oder vier Mal zusammen gelegt ist. Breite auf dem Tuche die Handschuhe glatt aus, nimm ein Stückchen Flanell, tauche es in die Milch, streiche es mit Seife und reibe die Handschuhe damit gegen die Finger. Fahre so lange damit fort, bis die Handschuhe rein sind und dieselben, wenn ihre Farbe ursprünglich weiß ist, ein dunkles Gelb zeigen, wenn aber farbig, schwarz aussehen. Sie werden weich, glänzend und biegsam sein.

187. Gläser und Wasserflaschen zu reinigen.

Dies geschieht am besten, wenn man dazu Wasser verwendet, welchem etwas Salzsäure (Muriatic Acid) zugesetzt ist. Auf 1 Quart Wasser etwa 12—15 Tropfen. Auch zum Putzen der Fenster ist diese Mischung zu empfehlen.

188. Gläser vor dem Zerspringen zu schützen.

Man bringt die Gläser, auch Lampencylinder, in ein mit kaltem Wasser gefülltes Gefäß und läßt das Wasser über Feuer kochen und mengt damit etwas Salz. Hat das Wasser eine Zeitlang gekocht, so läßt man es wieder möglichst langsam erkalten.

189. Glanzstärke.

1. Man nimmt 1 Unze der besten Stärke, reibt sie mit ein wenig kaltem Wasser recht fein, daß keine Klumpen bleiben, setzt 1 Eßlöffel voll gepulverten Hutzucker bester Qualität, eine gleiche Quantität Dextrin (Dextrine) und eine Haselnuß groß Paraffin (Paraffin) zu. Man übergießt die ganze Masse mit einem Viertel-Quart siedenden Wassers, rührt wenigstens eine Viertelstunde und seihet die nun zum Gebrauche fertige Glanzstärke durch Leinwand.

2. Vierzig Theile Stearinsäure (Stearic Acid) werden zerlassen, abgekühlt und nach und nach mit 1000 Theilen Weizenstärke verrührt und dem ausgekühlten Gemisch 10 Theile Alaun (Alum), 40 Theile Borax (Borax) und 30 Theile Gummi Arabicum zugemischt. Das Ganze wird fein gepulvert und gesiebt.

190. Glanzwichse.

Eine gute Glanzwichse, die nicht nur einen vorzüglichen Glanz giebt, sondern auch durch ihren Glyceringehalt das Leder geschmeidig macht, wird nach folgender Vorschrift bereitet: 100 Theile gepulverte Knochenkohle (Powdered Boneblack) werden mit 50 Theilen Glycerin (Glycerine), fünf Theilen Oel und 10 Theilen Essig fein verrieben.

191. Glascylinder für Lampen dauerhaft zu machen.

Man packt dieselben, mit Stroh umwickelt, in einen Topf, gießt kaltes Wasser darauf, setzt den Topf ans Feuer, so daß er sich langsam erwärmt und endlich zum Kochen kommt. Dann läßt man das Feuer ausgehen und den Topf ebenso langsam erkalten. Auf diese Weise behandelte Lampencylinder erlangen soviel Festigkeit, daß sie den Wechsel von Kälte und Hitze aushalten können, ohne zu zerspringen. Zuweilen aber hat das Zerspringen sein Grund in der ungleichen Dicke des Glases. Diesem hilft man dadurch ab, daß man unten mit einem Glaserdiamant einen kleinen Einschnitt macht.

192. Glieder, erfrorene.

Gegen Erfrieren der Füße kann man sich schützen, wenn man ein Stück Löschpapier oder Leinwand mit Spiritus anfeuchtet und es um die Füße schlägt, oder wenn man die Strümpfe mit Spiritus benetzt. Darüber legt man einige Blätter trockenes Papier. Auch schon das Ueberziehen der bloßen Füße bis an die Waden mit Löschpapier hilft viel.

Eben erst erfrorene Glieder reibt man anhaltend mit Schnee oder kaltem Wasser, trocknet sie dann ab, reibt Rum, Campherspiritus, Arnika, Opodeldock oder dergleichen ein, und hält sie immer in gleichmäßiger Temperatur. Gegen ältere Frostschäden kann man eines der folgenden Mittel anwenden.

1. Man läßt 1 Unze gestoßene Galläpfel (Gal Nut) mit ½ Pfd. Regenwasser eine Viertelstunde in einem irdenen Topfe kochen und seiht die Flüssigkeit nach dem Erkalten durch einen leinenen Lappen. Die durch-

geseihte Flüssigkeit wird täglich 2 bis 3 Mal eine Viertelstunde zum Baden der von dem Frost ergriffenen Theile gebraucht oder als Umschlag mittelst Läppchen auf sie angewendet. Zum Abtrocknen muß man sich eines werthlosen Tuches bedienen. Bei veralteten hartnäckigen Uebeln kann längerer Gebrauch des Mittels nothwendig werden. Statt der Galläpfel kann man auch 1 Pfund Eichenlohe mit 1 Pfund Wasser vermischen und nach 24 Stunden die Flüssigkeit als Umschlag anwenden.

2. Man stößt gut ausgelesene Linsen in eisernem Mörser, beutelt sie durch feines Zeug, kocht das Mehl mit Gänsefett, das ohne Salz ausgelassen ist, tüchtig zusammen, streicht die Salbe auf Leinwandläppchen und legt sie auf.

3. Man reibt mit einem Flanelllappen täglich die Tinctur von Piment (All Spice) so lange auf die Frostbeulen ein, bis man lebhaftes Stechen oder Brennen fühlt.

4. Man reibt die erfrorenen Stellen täglich einigemal mit einer Mischung ein, die aus ½ Unze Steinöl (Petrolium), 20 Tropfen Laudanum und 20 Tropfen Pfeffermünzöl besteht, und umwickelt die Frostschäden nach dem Einreiben mit alter, weißer Leinwand. Auch das bloße Einreiben von Steinöl ist sehr wirksam.

5. Man kocht Flachsschäben und hält die erfrorenen Hände oder Füße in die heiße Abkochung.

6. Auch das Wasser, in welchem Linsen gekocht sind, kann man auf diese Weise verwenden.

193. „Gluckser" (Schlucken), gegen den.

1. Man trinkt langsam 10—15 Schluck Wasser ohne abzusetzen, verstopft während dessen beide Ohren recht fest.

2. Ein französischer Arzt nimmt eine Fingerspitze voll gewöhnliches Kochsalz, legt es mitten auf die Zunge und läßt es zergehen.

3. Man nimmt, je nach dem Alter, ½—1 Theelöffel voll gestoßenen Zucker mit gutem Weinessig befeuchtet.

194. Glycerin-Salbe.

Die nachstehende Zusammensetzung ist ein ganz vorzügliches Hausmittel gegen mancherlei Hautübel, besonders gegen wunde und aufgesprungene Stellen (aufgesprungene Hände, Lippen, Frostschäden u. s. w.). Die Salbe wird folgendermaßen bereitet: In 1½ Unzen süßem Mandelöl (Oil of Almonds) werden bei mäßiger Wärme 6 Drachmen Wallrath (Spermaceti) und 1 Drachme weißes Wachs geschmolzen. Dann giebt man 1½ Unze Glycerin (Glycerine) zu und rührt, bis es erkaltet ist. Wohlriechend machen kann man es durch einige Tropfen Rosenöl (Oil of Roses). Man sollte diese Heilsalbe, gut verwahrt, immer im Hause vorräthig halten.

195. Gold, echtes, zu erkennen.

Um echtes Gold von einer goldähnlichen Legierung zu unterscheiden, reibt man den zu prüfenden Gegenstand so lange an einem gewöhnlichen

Feuerstein, bis eine glänzende Metallfläche auf letzterem zurückbleibt. Hierauf hält man ein brennendes Streichhölzchen an das Abgeriebene. Verschwindet es vom Feuerstein, so war der daran geriebene Gegenstand nicht von echtem Gold.

196. Goldfische, Behandlung der.

Die richtige Behandlung dieser Thiere wird vielfach noch immer nicht verstanden und geben wir deshalb einige Winke, deren Beachtung für viele Besitzer von Goldfischen nicht ohne Nutzen sein dürfte. In erster Linie benutze man hübsche Glasbehälter und reinige sie jede Woche. Bevor man letzteres vornimmt, bringt man die Fische mittelst eines kleinen Netzes in ein anderes Gefäß und wäscht dann das Fischglas mit lauwarmem Wasser sauber aus. Seife darf nicht dazu verwendet werden. Folgende Regeln sind hauptsächlich zu beobachten:

1. Auf 1 Quart Wasser nehme man nie mehr als einen Fisch. Man nehme stets gleiches Wasser, sei es Quell- oder Flußwasser, und wechsle es im Sommer täglich, im Winter jeden zweiten Tag.

2. Man bediene sich mehr tiefer als ovaler Gefäße, mit kleinen Kieseln auf dem Boden, die ebenfalls rein gehalten werden müssen.

3. Man stelle die Gefäße in Schatten und in einen kühlen Theil des Zimmers. Man bediene sich zum Fangen der Fische beim Wechseln nicht der Hand, sondern eines kleinen Netzes.

4. Man füttere die Fische mit Oblaten, lieber mit Eigelb und kleinen Fliegen, als mit Brod, und nur jeden dritten oder vierten Tag, und gebe nur sehr wenig auf einmal.

5. Vom November bis Ende Januar füttere man sie gar nicht und nur sehr wenig während der drei folgenden Monate.

197. Gopher (Erdeichhörnchen), zu vertilgen.

Man muß die Gopher, um sie los zu werden, vergiften. Das geschieht vielleicht am einfachsten in der Weise, daß man Schellack (Shel Lac) in Alkohol auflöst, so daß die Auflösung etwa die Dickigkeit von Leinöl hat. Nun thut man Maiskörner in eine Blechschüssel und befeuchtet sie mit der Auflösung, indem man gleichzeitig etwas Pariser Grün unter fortwährendem Umrühren über die Maiskörner streut, bis diese sämmtlich einen grünen Schimmer haben. Man muß das Umrühren fortsetzen, bis der Schellack vollkommen trocken ist, was übrigens in kurzer Zeit der Fall ist. Streut man die vergifteten Körner in die Gänge der Thiere, namentlich in die Nähe der Nester derselben, so wird man sie bald unschädlich machen. Streut man sie auf dem Kornfelde aus in der Nähe der Horste (Hills), so werden die Gopher die Kornpflanzen verschonen und die Körner, die sie nicht erst auszukratzen brauchen, fressen. Sie bringen ihnen den sicheren Tod.

198. Gummifluß.

Alle unsere Steinobstbäume, wie Aprikosen, Kirschen, Mandeln, Pfirsiche und Pflaumen, werden bekanntlich von dem Gummifluß, auch Harzfluß

genannt, häufig heimgesucht und die behafteten Theile meistens zu Grunde gerichtet.

Bisher wurde gegen diese verhängnißvolle Krankheit das Herausschneiden der von diesem Uebel behafteten Stellen anempfohlen, wir haben dieses Mittel, in Ermangelung eines anderen, Jahre lang in Anwendung gebracht, ohne jedoch Grund gehabt zu haben, mit den erzielten Erfolgen zufrieden sein zu können.

So oft wir bemerken, daß sich über die Rinde unserer Steinobstbäume ein dicker, harzartiger Saft ansammelt, so wissen wir, daß diese Stelle von dem Gummifluß behaftet ist, und daß, wenn nichts dagegen geschieht, der Theil, welcher sich über dem angegriffenen Punkte befindet, meistens zu Grunde gehen wird, und zwar plötzlich.

Wir beeilen und daher, mittelst eines scharfen und spitzigen Gartenmessers, je nach der Stärke des Stammes oder Astes, 2—4 Längenschnitte zu machen.

Unter Längenschnitt (von Vielen auch Aderlassen genannt) versteht man, die Rinde der Länge nach, also von oben nach unten oder von unten nach oben durchzuschneiden; sie haben den Zweck, eine bessere Ausdehnung der Rinde zu ermöglichen, wodurch die Säfte sich leichter bewegen können.

Diese Längenschnitte können aber nur von Erfolg sein, wenn sie die gesammte Rinde durchschneiden — lieber die äußere Holzschichte auch mitschneiden, als den Bast (innerlichen Theil der Rinde) durch den Schnitt nicht zu trennen — und auch nur, wenn die Längenschnitte über dem angegriffenen Punkt beginnen und unter demselben aufhören, da diese Längenschnitte — wenn von März bis August angewendet — den Bäumen durchaus nicht schaden, rathen wir, dieselben eher zu lang, als zu kurz auszuführen. Wenn sich an der Spitze des Messers Rindenfasern ansammeln, so ist der Beweis erbracht, daß dieser Theil des Messers nicht scharf genug ist, und muß man in diesem Falle sofort aufhören und das Messer schärfen, denn statt sonst das Uebel zu mildern, würde man dasselbe noch verschlimmern.

Durch die Anwendung der Längenschnitte haben wir manche Bäume gerettet, welche als verloren betrachtet wurden. Die Krankheit ist nicht nur verschwunden, sondern auch die Wunden, welche bei vielen unserer Pfirsiche, Aprikosen 2c. oft über 8 Zoll betrugen, sind jetzt gänzlich vernarbt. Wir rathen daher, dieses erprobte Mittel zur Bekämpfung obiger Krankheiten vertrauensvollst anzuwenden und fügen noch hinzu, daß es durchaus nicht nothwendig ist, die Wunden mit irgend welcher Flüssigkeit abzuwaschen und sogar schädlich wäre, dieselben mit warmem Wasser oder kaltflüssigem Baumwachs anzustreichen. Dagegen, wenn die Wunde sehr groß ist, rathen wir, sie mit Baummörtel (2 Theile frischen Kuhfladen und 1 Theil Lehm oder Thonerde) ziemlich dick zu übertragen und alsdann mit einem Stück Leinwand zu überziehen.

Auch ein starkes Bestreichen der kranken Stelle mit Schmierseife, das nöthigenfalls wiederholt werden muß, leistet häufig sehr gute Dienste.

199. Gummischläuche zu reparieren.

Gegen leckende Gummischläuche wird ein Kitt empfohlen, der aus einer Auflösung von Kautschuk (India Rubber) in Naphta (Naphta) besteht.

200. Gummischuhe auszubessern.

Entsteht in einem Gummischuh durch irgend eine Veranlassung ein Einschnitt oder sonst eine Verletzung, so nehme man ein nicht zu dickes Stück Kautschuk (India Rubber), schräge dessen Ränder durch ein scharfes und naß gemachtes Messer ab, betupfe dann sowohl die durchlöcherte Stelle, als auch das zugeschnittene Kautschukstückchen mit Terpentinöl (Spirits of Turpentine), lege die betupften Stellen aufeinander und setze sie dann 24 Stunden lang einem mäßigen Drucke aus, wo dann die Vereinigung des Risses erfolgt. Die so ausgebesserten Stellen sind ebenso wasserdicht, wie die unversehrten. Nicht vergessen darf man übrigens, daß die zu vereinigenden Flächen vor dem Betupfen mit Terpentinöl ganz trocken gemacht und von allem Staube befreit werden müssen.

201. Gurken einmachen.

Salzgurken. Das einfachste Verfahren ist folgendes: Man nimmt mittelgroße, nicht zu reife Gurken, welche weder gelbe Flecken, noch gelbe Spitzen haben, legt dieselben in ein Gefäß mit frischem Brunnenwasser und läßt sie 1—2 Tage darin liegen, bürstet sie rein und trocknet sie gut ab. Alsdann werden sie in kleine Fässer oder große Steintöpfe gelegt, deren Boden man erst mit einer Schicht von geschnittener Dill, Fenchel, Weinblättern und Kirschenblättern bedeckt hat, und so abwechselnd bei jeder Lage Gurken, bis das Gefäß gefüllt ist. Zuletzt kommt oben auf eine Kräuterschicht. Man kann auch noch Meerrettig, Zwiebeln und Gewürze dazwischen legen. Ist das Gefäß gefüllt, so füllt man es bis oben mit Salzwasser an. Auf jedes Quart Wasser 1½ Unze Salz. Am anderen Tage füllt man nach, legt einen gutschließenden Brettdeckel darüber, bringt das Gefäß in den Keller und beschwert den Deckel mit Steinen. Der sich oben aufsetzende Schaum muß öfter entfernt werden. Die Gurken sind nach ungefähr vier Wochen zu genießen.

Saure Gurken. Will man zum baldigen Gebrauch zeitige saure Gurken haben, so legt man sie, wie oben angegeben, in einen Steintopf, verschließt denselben mit einem beschwerten Brett und stellt den Topf an einen warmen Ort. Nach 8—14 Tagen sind diese Gurken bereits eßbar. Zuweilen säuert man die Gurken auch mit einer Zuthat von Essig und mischt dann auf 10 Quart kochendes Wasser 1½ Quart Essig und ½ Quart Salz gut durcheinander, daß sich das Salz ordentlich auflöst und läßt dann diese Lake erkalten, ehe man sie über die Gurken gießt. — Eine andere Manier ist Gurken mit Sauerteig einzulegen. Dieselben sind schon nach 4—5 Tagen eßbar, sehr mürbe und wohlschmeckend, doch müssen dieselben sofort genossen werden, da sie sich nur einige Wochen halten. Auf 60 Gurken nimmt man 6½ Unzen Sauerteig, welchen man völlig in ½ Quart kaltem

Brunnenwasser auflöst. Die vorher gereinigten, mittelgroßen, frischen Gurken werden mehrere Mal mit einem Messer der Länge nach leicht eingeritzt und mit reichlichem Dill, Wein- und Sauerkirschblättern in einen Steintopf eingeschichtet. Zu dem aufgelösten Sauerteig schüttet man noch so viel Salzwasser, daß die Gurken bedeckt werden, legt Dill und andere Gewürze darüber und verschließt das Gefäß durch einen mit einem Stein beschwerten Deckel. Wenn die Gurken 4—5 Tage an einem kühlen Orte gegohren haben, so müssen sie in den kühlen Keller gestellt werden.

Senfgurken. Es werden große, völlig ausgewachsene Gurken geschält, in Hälften geschnitten, mit einem silbernen Löffel von Mark und Kernen befreit und in beliebig große Stücke zerlegt. Alsdann bestreut man sie dicht mit Salz und läßt sie über Nacht stehen. Oder man kocht sie in Salzwasser einmal auf, läßt sie auf einem Siebe abtropfen, trocknet sie dann ab und schichtet sie mit dazwischen gelegten Senfkörnern, Estragon-, Basilicum- und Lorbeerblättern, Chalotten, Meerrettig, Pfefferkörnern, Piement, Nelken, nach Belieben auch spanischem Pfeffer und Muskatblüthe in Steintöpfe oder Glasbüchsen. Hierauf kocht man Weinessig mit Salz (auf ein Quart Essig ein Eßlöffel voll Salz) und gießt dies, nachdem es verkühlt ist, über die Gurken. Am folgenden Tage schüttet man den Essig wieder ab, siedet ihn auf und wiederholt das Aufkochen desselben drei Tage hintereinander, gießt ihn aber jedesmal nach dem Erkalten wieder über die Gurken. Schließlich bindet man das Gefäß mit einer Blase, jedenfalls möglichst luftdicht zu, und verwahrt es an einem kühlen Orte. Nach 2 bis 3 Wochen kann man die Gurken gebrauchen.

Zu Zuckergurken werden grüne Gurken geschält, ausgekernt und in Streifen zerschnitten, in siedendem Salzwasser einmal aufgekocht und auf einem Siebe abgetropft. Auf je 4 Pfund Gurken kocht man 2 Quart Weinessig mit 1½ Pfund Zucker, 1 Drachme Nelken und 2½ Drachmen Zimmt. Letztere beide Gewürze nimmt man nach dem Kochen wieder heraus und gießt dann den Essig heiß über die Gurken, und läßt sie drei Tage darin stehen. Dann schichtet man sie mit dazwischen gelegten Zimmtstückchen (ohne Nelken), ein wenig Ingwer und Muskatblüthe in einen Topf und schüttet den vorher noch einmal aufgekochten Essig, nachdem er erkaltet ist, darüber.

Pfeffergurken. Hierzu nimmt man die kleinsten, höchstens fingerlangen Gurken. Sind sie gut gereinigt worden, so legt man sie 4 Stunden in Salzwasser. Man schichtet sie mit Estragon, Chalotten oder Perlzwiebeln und Meerrettig, etwas Salz, schwarzen Pfefferkörnern und Lorbeerblättern in eine Stein- oder Glasbüchse und gießt abgekochten, erkalteten Weinessig darüber. Nach 2—3 Tagen kocht man den Essig abermals auf und wiederholt dies in kurzen Zwischenräumen, bindet dann das Gefäß zu und bewahrt es auf. Vielfach werden auch noch spanische Pfefferschoten, Ingwer, Fenchel, Thymian, Nelken und Coriander unter die Pfeffergurken gemischt. Auch wird der Essig zwei Mal nach einander siedend über die Gurken geschüttet oder nach 8 Tagen nochmals aufgekocht, und dann erst nach dem Erkalten darüber geschüttet.

Um die Essiggurken gegen Schimmeln zu schützen, legt man zu denselben ein Säckchen, in dem sich schwarzer Senf befindet.

202. Gurken ziehen ohne Garten.

Wer ein Höfchen, eine offene Holzlage oder eine ähnliche Lokalität besitzt, die etwas Sonne hat, kann auf folgende Weise schöne Gurken ziehen: Ein altes Faß von beliebiger Größe wird etwa ein Drittel mit Steinen gefüllt, auf die eine dicke Lage Mist und dann eine Lage guter Erde kommt, in welche die Keime gelegt werden. Zum Begießen der Erde wird das Waschwasser verwendet. Die Pflanzen entwickeln sich gewöhnlich sehr gut. Die Reben fallen an den Seiten des Fasses herab und liefern reiche Erträge. Man kann sie auch auf einen Zaun oder auf eingeschlagene Pfosten leiten.

203. Gypsfiguren zu reinigen.

Gypsfiguren reinigt man, indem man sie mit einer dicken Abkochung von Stärke anstreicht. Wenn der Anstrich trocken ist, so schält er sich ab und nimmt den Schmutz mit.

204. Haarbürsten zu reinigen.

Man sättige dieselben mit Eigelb und warte zu, bis die Masse ganz hart geworden, reibe sie dann aus und wasche sofort die Bürste in heißem Wasser, so wird sie vollkommen gereinigt und wie neu aussehen. Um Bürsten zu waschen, bediene man sich nicht der Seife, sondern man nehme Soda (Soda), löse dieselbe in warmem Wasser auf und lege die Bürste, mit den Borsten nach unten, hinein, so daß das Wasser nur die letzteren bedeckt. Sie werden sehr bald weiß und rein werden. Man läßt sie dann in freier Luft mit abwärts gekehrten Borsten trocknen.

205. Haar, dünnes.

Man wäscht sich das Gesicht, die Hände ꝛc. täglich, warum nicht auch den Kopf? Es wäre zu wünschen, daß der Haarboden im Allgemeinen reiner gehalten würde und es nicht immer noch sehr viele Menschen gäbe, welche, ohne zu erröthen, sagen: „Ich kann einmal nichts Nasses auf meinem Kopf vertragen!" Das tägliche Waschen des Kopfes ist besonders solchen zu empfehlen, welche kurzes, dünnes Haar haben, mit dem doch nichts anzufangen ist. Das dünne Haar trocknet natürlich sehr schnell. Der Kopf werde nicht trocken gerieben, sondern nur vorsichtig mit dem Handtuche etwas trocken gedrückt. „Ich selbst", so schreibt eine Korrespondentin der „Elbfd. Ztg.", „besaß noch vor einem Jahre sehr dünnes Haar. In der heißesten Zeit begann ich meinen Kopf mit lauwarmem Wasser zu waschen. Wer nicht an Blutandrang leidet, kann im Sommer abgestandenes Wasser nehmen. Mein Haar fiel während der ersten Wochen in erschreckender Weise aus. Danach sproßten aber ebenso schnell und üppig die neuen

Haartriebe. Jetzt ist mein Haar bis an die Schulter voll und locker, so daß es sich sehr gut behandeln läßt, besonders da das früher schlichte Haar nun wellig ist. Als ich vor einem Jahre mein letztes falsches Haar fortwarf, dies ist Hauptbedingung zur Erlangung eines guten Haarwuchses — falsches Haar ist Gift für das eigene! — hatte ich nur ein dünnes Zöpfchen, jetzt erfreue ich mich eines dicken Knotens.

206. Haare, Ausfallen der.

1. Das folgende ist ein sehr bewährtes Mittel, nicht nur um das Ausfallen der Haare zu verhüten, sondern auch, um das Wachsthum derselben zu befördern: 3 Kochzwiebeln werden fein geschnitten, in einer Flasche mit gutem Branntwein übergossen und das Ganze einige Tage warm gestellt. Man seiht es dann ab und vermischt die Flüssigkeit mit der gleichen Quantität einer Abkochung von Klettenwurzeln. Mit dieser Mischung wird Haar und Kopfhaut mittelst eines Schwämmchens täglich mehrmals (besonders Abends) befeuchtet und der Kopf mit einem Tuche eingebunden. Der Gebrauch dieses Mittels sollte, wenn nöthig, wenigstens des Abends, mehrere Wochen fortgesetzt werden.

2. Dr. Wilson, ein berühmter englischer Haararzt, empfiehlt eine Zusammensetzung aus Ammoniakwasser (Spirits of Hartshorne), Mandelöl (Oil of Almonds) und Chloroform (Chloroform) von jedem 1 Theil mit 5 Theilen Weingeist (Alcohol) verdünnt und des Wohlgeruchs wegen mit 2—3 Scrupel Citronenöl (Oil of Citron) versetzt. Dies wird nach tüchtigem Bürsten des Kopfes in die Haut eingerieben. Man kann es täglich oder seltener anwenden.

3. Man reinige und koche 2 Unzen Wurzeln von Kletten (Burdocks) mit 1½ Quart Wasser bis zur Hälfte ein, siebe es durch, gebe 4 Eßlöffel voll Franzbranntwein dazu und bewahre es in einer zugekorkten Flasche. Hiermit werde täglich die Kopfhaut stark eingerieben.

4. Ein anderes bewährtes Mittel, den Haarwuchs zu fördern, besteht Abends im Einreiben der Kopfhaut mit gutem Franzbranntwein, worin man gewürfelte, frische oder etwas zerstoßene, trockene, wilde Kastanien (Roßkastanien — Buckeyes) hat ausziehen lassen. Auf das Verhältniß kommt es nicht genau an, man nehme auf ¼ Quart etwa 3 Kastanien. Um hierbei den Kopf nicht zu erkälten, muß dieser nach dem Einreiben gut bedeckt werden.

207. Haare, Grauwerden der.

Gegen das vorzeitige Grauwerden der Haare wird folgende Zusammensetzung empfohlen: Rothwein ½ Pint, 15 Gran Eisenvitriol (Sulphate of Iron). Man läßt beides eine Minute lang kochen und wäscht damit kalt das Haar wöchentlich zwei Mal, worauf man es, ohne es abzureiben, abtrocknen läßt.

208. Haare, überflüssige, zu entfernen.

Man vermischt 1¼ Drachmen Natriumsulfhydrat (Crystalized Hydrosulphuret of Sodium) mit 1 Unze feinster Schlemmkreide (Precipitated Chalk) und bewahrt die Mischung in einem fest verschlossenen Glase. Von diesem Pulver nimmt man jedesmal eine kleine Portion und rührt sie mit Wasser zu einem steifen Brei. Denselben streicht man messerrückendick auf die behaarte Stelle, läßt ihn einige Zeit liegen und wäscht ihn dann ab. Wenn man dieses Verfahren mehrmals anwendet, so sollen die Haare ausgehen und nicht wieder nachwachsen.

209. Haarfärbemittel.

Die beste Methode, um grau gewordene Haare zu schwärzen, ist die, daß man Brenzgallussäure (Pyrogallussäure — Pyrogallic Acid) in ein wenig Wasser auflöst und die Lösung filtrirt, um das möglich vorhandene brenzliche Oel hierdurch zu entfernen. Zu der filtrirten Lösung der Brenzgallussäure wird etwas Alkohol (Alcohol) hinzugemischt, in welchem man irgend ein wohlriechendes Oel aufgelöst hat, um den brenzlichen Geruch der Säure zu verdecken. Das graue Haar wird nun mit dieser Lösung mit der Vorsicht befeuchtet, daß die Hände davon nicht benetzt werden, welche sich sonst schwarz färben. Die mit der Pyrogallussäure erzeugte Schwärzung ist ächt und sitzt ganz fest.

Um grau gewordene Haare braun zu färben, wendet man folgendes Oel an: Im Juni sammelt man 2 Pfund unreife Wallnüsse (Walnuts), stößt sie und giebt ½ Pfund gepulverten Alaun (Alum) dazu. Diese Masse wird in einen neuen glasirten Topf gegeben, 3 Pfund Olivenöl (Olive Oil) darauf gegossen und drei Wochen an einem mäßig warmen Orte aufgestellt. Man reibt damit täglich den Kopf ein.

Um rothe Haare in blonde zu verwandeln, empfiehlt der berühmte französische Chemiker Orfila, sie mit einem Kamme zu kämmen, der in Weingeist (Alcohol) getaucht ist.

☞ Wer in Ehren grau geworden ist, kann das graue Haar als schönsten Schmuck betrachten und wird kaum auf den Gedanken kommen, dasselbe zu färben.

210. Haaröl.

Als ein gutes Haaröl empfiehlt ein deutscher Arzt das Arnicahaaröl. Man darf nur nicht erwarten, damit auf unfruchtbarem Boden Haare zu erzeugen. Ein abgestorbener Haarboden läßt sich nicht fruchtbar machen. Doch darf man von einem guten Haaröl verlangen, daß es das Ausfallen der Haare verhindert, die Schinnen auf dem Kopfe vertreibt und das Wachsen der Haare befördert.

Will man sich dieses Haaröl selbst bereiten, so kauft man in der Apotheke ½ Unze Arnicatinktur (Tincture Arnica) und 1½ Unze Ricinusöl

(Castor Oil). Diese beiden Theile vermischt man innig in einer 5 Unzenflasche durch kräftiges und anhaltendes Schütteln. Ist die Vermischung vollkommen hergestellt, so gießt man noch 3 Unzen Baumöl (Olive Oil) hinzu und schüttelt wiederum so lange, bis sich die beiden Oele innig verbunden haben. Arnicatinctur verbindet sich nämlich nicht mit Baumöl, wohl aber mit Castoröl, darum darf man nicht gleich Baumöl aufgießen. Hat sich die Tinktur mit dem Castoröl vereinigt, so tritt eine Ausscheidung derselben nicht mehr ein, auch wenn Baumöl zugefügt wird.

211. Haarpflege.

Unberufene haben genug über dieses wichtige Kapitel gesprochen. Jetzt hat der Professor der Anatomie an der Universität Boston, Mr. J. Leslie Foley, der sich seit Jahren mit der Natur des Haares und dessen Krankheiten beschäftigt hat, das Wort ergriffen, um auf Grund seiner Erfahrungen Winke zu einer rationellen Behandlung zu geben. Soll das Haar nicht in späteren Jahren erkranken und ausfallen, muß es von Kindheit auf gepflegt werden. Schon der Kopf eines Säuglings soll zwei oder drei Mal wöchentlich mit lauwarmem Wasser und Kastilseife gewaschen und täglich mit möglichst weicher Bürste gebürstet werden. Später behandelt man das Haar mit einer härteren Bürste, um Staub und Schuppen zu entfernen, und mit einer weichen, um das Haar zu glätten. Zum Scheiteln des Haares soll beim Kinde nicht ein feiner, sondern nur ein grober Kamm verwendet werden. Der Jüngling soll die Kopfhaut durchschnittlich mindestens einmal im Monat mit dem Dotter oder dem Weißen eines Eies waschen, das gut in die Haarwurzeln einzureiben, mit heißem Wasser und Seife abzuwaschen und endlich mit kaltem, klarem Wasser abzuspülen ist. Die Kopfhaut wird dann sorgfältig mit einem Handtuch abgetrocknet, bis ein angenehmes Wärmegefühl entsteht. Unmittelbar nach dem Waschen fette man das Haar etwas ein — am besten mit Kokosnußöl — weil das Oel dann schneller eingesogen wird. Doch nehme man nicht zu viel Oel, weil das Haar sich sonst zu leicht mit Staub bedeckt. Die Kopfhaut muß übrigens ebenso gut täglich gewaschen werden, wie Hände und Gesicht. Täglich, am besten Morgens und Abends, muß das Haar gebürstet werden, und zwar sanft in der Richtung, in der es liegt. Die Behandlung mit harter und weicher Bürste, wie sie oben angegeben ist, regt die Circulation in den Haarpapillen an; und dadurch wird das Wachsthum befördert. Drahtbürsten wie Kämme mit feinen Zähnen sind zu vermeiden. Erstere zerkratzen die Kopfhaut und schaffen so Eingangspforten für Pilzkrankheiten, letztere zerbrechen die Haare. Die Zähne eines guten Kammes müssen regelmäßig stehen und abgerundete Spitzen haben. Für Sauerstoffzufuhr zum Kopf muß durch leichte, luftige Hüte gesorgt werden. Leute, die fortwährend eine Kopfbedeckung tragen, verlieren leicht ihre Haare. Die Frauenhüte gestatten eine bessere Ventilation, daher haben Frauen auch längere Haare. Das Haar muß regelmäßig einmal im Monat geschnitten werden. Die Frauen sollten ihr Haar lieber bürsten als kämmen, die gespaltenen Haare abschneiden, und es lose flechten, damit die Kopfventilation

freier ist, und damit die Haare nicht durch zu starke Anspannung zerbrochen oder ausgerissen werden, und die Saftcirkulation im Haar nicht durch mechanischen Druck gestört wird. Die Haare in Locken zu brennen oder zu bleichen, ist schädlich. Bei bettlägerigen Kranken soll das Haar täglich gefettet und mit einem groben Kamm gekämmt werden. Die Haut wird zwei-Mal wöchentlich mit Schwamm und etwas Seifenwasser gewaschen. Das Ausfallen von Haaren ist vielfach die Folge von permanenten Reizen, wie schweren Coiffuren, Scheiteln (letztere erregen Kopfschmerzen), täglich Douchen und Färben (in den dazu verwandten Mitteln ist meistens Eisen- oder Silbernitrat enthalten).

212. Haarpomade.

Eine vorzügliche Haarpomade wird aus gut ausgewaschenem Schweinefett, ungefähr 2 Eßlöffel, mit Hinzusetzung von 1 Löffel gutem Provencer Oels (Olive Oil), einigen Tropfen Bergamotöl (Oil of Bergamot) und peruvianischen Balsam (Peruvian Balm) bereitet. Dies Alles wird zur Salbe gehörig durchgerührt. Will man dieselbe noch wohlriechender haben, so kann man die Zahl der Oeltropfen vermehren, auch noch etwas Jasmin- (Jasmine-), Rosmarin (Rosmary-) oder Lavendelöl (Oil of Lavender) zusetzen. Ist die Pomade nicht steif genug, so vermehrt man die Dosis Schweinefett.

213. Haarwuchsmittel.

Die nachstehende Pomade, welche durch ihre Beimischung von Ammoniak einen bedeutenden Gehalt von Stickstoff enthält, der bekanntlich einen Hauptbestandtheil der Haare bildet, soll besonders kräftig auf die Wiederbelebung der Haarwurzeln wirken. Ihre Bereitungsweise ist folgende: Man nehme ½ Pfund Mandelöl (Almond Oil), ½ Unze weißes Wachs, 3 Unzen ausgelassenes Ochsenmark, 2 Drachmen Salmiakgeist (Spirits of Salamoniac), 1 Drachme Nelkenöl (Oil of Cloves) und ebenso viel Lavendelöl (Oil of Lavender). Man bringe das Oel, Wachs und Mark in ein passendes Gefäß, das man in ein größeres mit kochendem Wasser stellt, bis die Ingredienzen geschmolzen sind. Dann läßt man sie so weit abkühlen, bis sie anfangen fest zu werden, worauf das Ammoniak und die Parfümerien darunter gerührt werden. Das Ganze wird dann in Büchsen vertheilt und zum Gebrauch aufgehoben.

Nachfolgendes Haarwuchsmittel ist die unter dem Namen Bärenfett (Bear's Grease) vielfach bekannte Pomade. Sie wird gewöhnlich folgendermaßen bereitet: Nimm 1½ Pfund ausgelassenes Schweinefett, schmelze es im Wasserbade, setze 1 Drachme peruvianischen Balsam (Balsam Peru), 2 Scruple Benzoeblumen (Flower of Benzoin) und ebenso viel Ricinusöl (Castor Oil) zu. Rühre einige Minuten tüchtig, um die Auflösung zu befördern, nimm dann das Gefäß vom Feuer, lasse es kurze Zeit stehen, seihe die klare Flüssigkeit vom Bodensatz ab, rühre gut, bis die Masse sich abzukühlen beginnt. Diese Pomade, die sehr theuer verkauft wird, läßt sich leicht und billig herstellen. Sie ist ein ausgezeichnetes Haarmittel.

214. Hämorrhoiden.

1. Ein durch jahrelange Erfahrung bewährt gefundenes Mittel gegen diese Plage der Menschheit ist das folgende: Im Monat December suche man jene allbekannte große Distel (Ackerdistel), die als Unkraut überall auf bebauten Feldern, zuweilen auch auf öden Plätzen vorkommt, schneide dieselbe in kleine Stückchen und trinke jeden Abend eine Stunde vor dem Schlafengehen 1—2 Tassen Thee davon, welchen man dadurch erhält, daß man auf ½ Pint Wasser ½ Unze Distelstückchen nimmt und gut kochen, auch etwas einkochen läßt. Dieser Thee nun in vorgeschriebener Weise getrunken, bringt eine auffallende Wirkung hervor, indem nicht nur die Schmerzen gleich aufhören, sondern auch die Hämorrhoiden gänzlich verschwinden. Jedoch dürfte noch hauptsächlich zu bemerken sein, daß die Wirkung der Distel nur dann das günstige Resultat liefert, wenn man dieselbe im December jedes Jahres pflückt, da jedenfalls durch die verschiedenen Fröste die sonst schädlichen Säfte der Distel beseitigt werden und in den zurückgebliebenen die eigentliche Heilkraft liegt.

2. Folgende Salbe wird zur Linderung der Schmerzen bei Hämorrhoiden vielfach empfohlen: 2 Drachmen Schafgarbenblüthen (Milfoil Flowers), 2 Drachmen Himbeerblätter (Raspberry Leaves), 1½ Unzen frische Butter. Die beiden Kräuter werden fein gestoßen und dann in der Butter langsam gekocht, wobei das Anbrennen zu vermeiden ist. Wenn die Salbe Abends vor dem Zubettegehen angewandt wird, so lindert sie selbst in den schlimmsten Fällen die Schmerzen und befördert die Heilung.

215. Hände, Pflege der.

Man kann die Hände in Seifensude von Schmierseife stecken, ohne daß es der Haut schadet, wenn man sie dann gleich in Essig steckt oder mit Citronensaft abreibt. Diese Säuren heben die zerfressende Wirkung der Alkalien auf und machen die Hände weich und weiß. Maismehl und Essig oder Citronensaft heilen Hände, wenn sie von der Kälte oder der Arbeit rauh geworden sind und machen sie weich. Man reibe die Hände damit, wasche sie dann ab und reibe sie mit Glycerin ein. Diejenigen, welche besonders im Winter an Schrunden und Sprüngen der Haut leiden, werden hierin ein wohlthuendes Heilmittel finden. — Weiche und weiße Hände kann man sich durch den Gebrauch von Boraxwasser verschaffen. Man löst einige rohe Stücke Borax in einer großen Flasche mit etwas Wasser auf und gießt, wenn dies geschehen, nach und nach so viel Wasser zu, bis sich ein Bodensatz in der Flasche zeigt. Von diesem Wasser wird dem Waschwasser so viel zugesetzt, bis letzteres recht weich ist. Durch fortgesetzten Gebrauch dieses Mittels werden die Hände weich, weiß und glatt werden.

216. Hafer, dumpfiger.

Man kann dem dumpfigen Hafer den übelen Geruch dadurch benehmen, daß man demselben gepulverte Holzkohle (Powdered Charcoal) zusetzt. Man vermischt den Hafer mit Holzkohle so, daß auf je 25 Bushel Hafer

etwa ein Bushel pulv. Holzkohle kommt. Man läßt die Mischung 10—14 Tage liegen und reinigt den Hafer darauf mit der Putzmühle.

217. Halsentzündung.

1. Es giebt Personen, welche bei jeder geringen Erkältung von einer heftigen Halsentzündung mit Geschwulst und Eiterung der Mandeln heimgesucht werden. Die Neigung zu diesem bedrohlichen Zustande kann durch ein einfaches bewährtes Mittel ganz oder doch größtentheils gehoben werden. Es ist dies der Saft der überall gebauten weißen Rübe. Die Wurzeln werden klein geschnitten, mit Wasser gekocht und dieses wird dann zum Gurgeln benützt. Durch die derartige öftere Anwendung verschwindet allmälig die Neigung zu solchen Entzündungen und so wie sich nur ein Halsweh meldet, kann man dadurch dem entzündlichen Uebergang vorbeugen.

2. Man nehme drei oder vier große Zwiebeln und backe oder röste sie, jedoch ohne Wasser dabei zu verwenden. Sobald sie weich sind, nimmt man schnell die äußere Haut ab und zerdrückt die Zwiebeln, am besten mit einem Rollholze oder einer Weinflasche. Dann schlägt man sie in ein dünnes Tuch ein und legt sie, so warm es vertragen wird, über den Hals. Der Umschlag, welcher von einem Ohr zum andern reichen und wenigstens drei Zoll breit sein muß, bleibt Tag und Nacht liegen. Nach Ablauf von 24 Stunden werden die Zwiebeln durch frische ersetzt. Wird der Umschlag entfernt, so muß einige Tage eine Binde oder ein Fleck von Wolle um den Hals getragen werden.

3. Man nehme eine gewöhnliche Tabakspfeife, thue eine glühende Kohle in den Kopf, bringe ein paar Tropfen Theer (Tar) auf die Kohle, lasse den Patienten den Rauch durch den Mund einziehen und durch die Nase wieder ausstoßen. Mehr als ein Menschenleben soll durch dieses Mittel gerettet worden sein.

4. Von hiesigen Aerzten wird folgendes Mittel vielfach gerühmt: In einem Pint siedenden Wassers werden 40 Tropfen Benzoetinctur (Tincture Benzoine) gethan und die Dämpfe 10 Minuten lang eingeathmet. Dieses muß öfters wiederholt werden, wobei man dasselbe Wasser wieder benutzt und jedesmal 15—20 Tropfen frische Tinctur zusetzt.

218. Halsweh.

Ist Erkältung die Veranlassung von Halsweh, Katarrh, Schnupfen oder Husten, so ist das Allerbeste ein starker Salbeithee (Sage) dem man Honig bis zum Süßwerden und nachher etwas Essig zusetzt. Beim Schnupfen nimmt man täglich 6 bis 12 Mal einen Eßlöffel voll; beim Husten eben so viel und bei Erkältung des Halses gurgelt man täglich 20 bis 30 Mal damit. — Gegen Halsweh und schmerzhaftes Schlucken besteht auch ein sehr gutes Mittel darin, wenn man Rinderschmalz heiß macht und mittelst eines Löffels auf ein Stück Flanell oder einen wollenen Strumpf gießt und diesen, so warm, als man es erleiden kann, um den Hals bindet. Natürlich nicht so heiß, daß man sich damit schadet. — Halsgeschwüre werden durch das langsame Verschlucken von Quittenkernschleim mit Honig

am besten geheilt, neben fleißigen warmen Umschlägen. — Gegen Heiserkeit bei Rednern, den Herren Predigern u. s. w. hilft in den meisten Fällen Arnicatinctur, 5 Tropfen in ⅛ Quart Wasser, und davon von Zeit zu Zeit einen Theelöffel voll eingenommen.

219. Harnbeschwerden.

Wenig bekannt scheint es zu sein, daß die Honigbiene als eines der besten Mittel gegen dies Leiden in Anwendung gebracht worden ist. Amerikanische Aerzte, die damit Versuche angestellt, rühmen von dem Mittel, daß es außerordentlich rasch und kräftig bei schmerzhafter Harnverhaltung wirke. Man bringt dasselbe in folgender Weise in Anwendung: 20—30 Bienen werden von einem Bienenstock in eine Schüssel gekehrt, die ½ Pint recht heißes Wasser enthält. Diese Flüssigkeit wird gut zugedeckt und nach 10 Minuten abgegossen und getrunken; oder 12 Bienen werden in ein Gläschen mit 1½ Drachmen Weingeist (Alcohol) gebracht, einige Tage in der Wärme stehen gelassen, die Flüssigkeit dann abgegossen und aufbewahrt. Hiervon nimmt man täglich 5—10 Tropfen, bis Linderung eintritt.

Als bewährtes Mittel wird ein starker Thee empfohlen, der aus den aus den Blüthekolben des Mais hängenden Haaren bereitet wird. Dieser Thee muß längere Zeit gebraucht werden.

220. Harnruhr.

Gegen Harnruhr (Brights Disease) ist in England, da, wo alle andere Mittel erfolglos geblieben sind, in der jüngsten Zeit öfters die Milchkur mit Erfolg in Anwendung gebracht worden. Der Kranke nimmt anfangs alle 3—4 Stunden eine Tasse abgerahmte Milch und steigert diese Quantität bis auf 3 Quart täglich. Dabei wird nichts anderes genossen, als höchstens etwas altes Weißbrod.

221. Hartleibigkeit.

1. Man wasche den Unterleib kreisförmig mit einem in ganz kaltes Wasser getauchten Handtuch, trinke dazu Wasser und mache sich möglichst viel Bewegung, so wird es sich bald bessern.

2. Man nehme früh nüchtern 2 Eßlöffel Milch, 2 Eßlöffel Apfelwein (Cider) und 4 Tropfen Essig. Diese Mischung wird gut vertragen und bringt, selbst bei Personen, die an langjähriger Hartleibigkeit leiden, einen regelmäßigen Stuhlgang hervor.

(Siehe auch Stuhlverstopfung.)

222. Hasenfraß an Obstbäumen zu verhindern.

1. Man nimmt Spiegelscherben, hängt sie mit einem Zwirnsfaden an dünnen Astspitzen auf und die Hasen nehmen Reißaus. Ich wende dieses Mittel durch 30 Jahre an und nur ein einziges Mal wagte es ein Hase mit zwei Sätzen hinein und mit einem Satz zurück, noch weiter als die zwei

Sätze; mein Obstgarten grenzt an einen Wald an, da kommen alle Winter Hasen bis an den Gartenzaun, aber in den Garten selbst kein einziger mehr.

2. ¼ Pfund gestoßene Aloe (Aloe) und 3 Pfund gelöschter Kalk werden in 8 Quart warmen Wassers aufgelöst und mit dieser Lösung mittelst eines Pinsels die Stämme auf die erforderliche Höhe angestrichen.

3. Man nehme

1 Theil gewöhnlichen Lehm,
1 Theil frischen Kuhmist,
½ Theil abgelöschten Kalk,

gebe diese Bestandtheile in ein Schaff oder Kübel, je nach der Anzahl der zu bestreichenden Bäume, schütte Wasser, noch besser Mistjauche (Jülle) dazu, rühre alles mit einem hölzernen Spaten wohl durcheinander, bis es zu einem streichbaren Brei geworden ist, und schütte schließlich, bevor ich es zum Anstrich verwende, 1, 2, will ich es kräftig machen, 3 Beutel Rindsgalle dazu, rühre abermals alles sehr gut durcheinander und beginne mit einem Borstenpinsel, wie man solche zum Weißen der Mauern gebraucht, den Anstrich der Bäume.

Ich wende dieses Mittel seit 22 Jahren an, indem es den Baum vom Moos befreit, die Eier der Insekten durch den Abschluß der Luft tödtet und die Nagethiere von dem Beschädigen der Bäume abhält, weshalb ich den Gebrauch dieses billigen und verläßlichen Mittels allen Obstbaumzüchtern auf das Wärmste empfehlen kann.

223. Hausbier.

1. Für ein Fäßchen, 18 Gallonen enthaltend, werden 6 Pfund Malz, ½ Pfund Hopfen, 2 Eßlöffel Ingwer, 5 Stunden über einem gleichmäßigen Feuer und bei fleißigem Umrühren gekocht; der Ingwer wird eine Stunde vor dem Anstellen zugesetzt. Die Brühe wird durch ein feines Sieb gesichtet und der Flüssigkeit eine Gallone Molasses oder 5 Pfd. Zucker zugesetzt und nachher lauwarm abgekühlt, dann eine Kaffeeschüssel voll Bierhefe beigegeben. Das hiezu gewählte Faß muß starke Dauben und Boden haben, ein gewöhnliches Ale-Bier-Faß ist am besten. Nachdem ein solches gut gereinigt ist, wird dasselbe auf den Kopf gestellt und die Flüssigkeit lauwarm hineingegossen und das Faß nachher mit frischem Wasser noch aufgefüllt. Laß das Wasser ungefähr 8 bis 10 Stunden im Faß arbeiten und mache dasselbe nachher zu und ziehe wenigstens eine Gallone davon ab. Nach drei Tagen ist das Bier genießbar.

2. Auf eine Gallone Regenwasser nimm 1 Pint Gerste, oder statt dessen, wenn es zu haben ist, ½ Pint Malz. Dazu thue eine starke Hand voll geröstete, auf einer Kaffeemühle grob gemahlene Gerste. Ferner eine Obertasse voll Syrup und eine Hand voll Hopfen. Dieses Alles wird in einem äußerst reinen Waschkessel zwei Stunden lang gekocht, dann durch ein Haarsieb geseiht. Laß die Flüssigkeit abkühlen, so daß Du bequem den Ellenbogen in dieselbe halten kannst, fülle sie auf ein sehr reines Bierfaß, und setze zu jeder Gallone 1 Eßlöffel voll Bierhefe oder eine halbe Hand voll Hopfenbrödchen. Lasse die Flüssigkeit still 24 Stunden gähren,

danach thue einen tüchtigen Theelöffel voll Backsoda hinzu, verspunde das Faß schnell und fest, lege es in einen kühlen Keller, und nach 2 Tagen ist ein gutes Hausbier fertig.

224. Hausmäuse, Vertreibung der.

Man trocknet die Blätter des Oleander und zerstößt sie alsdann zu Pulver. Dasselbe wird mit trockenem Sande vermischt und in die Schlupfwinkel der Mäuse gestreut. Sie verabscheuen den Geruch dieser Blätter auf's Aeußerste und verlassen augenblicklich ihre Schlupfwinkel, um nicht zurückzukehren.

225. Hautjucken.

Man nehme einzelne Abschnitte (Scheibchen) von Citronen und reibe damit die Stellen, die jucken, ein, nachdem vorher die eingeriebenen Stellen von dem eingetrockneten Safte wieder gereinigt worden waren.

226. Hauspomade.

Man nimmt 2—4 Unzen gute Aepfel, schält und schneidet sie fein und bringt sie mit gleichen Gewichtstheilen ungesalzenem Gänsefett in eine Pfanne, setzt sie über ein gelindes Feuer und erhitzt das Ganze unter beständigem Umrühren so lange, bis die Aepfel zu einem vollständigen Brei geworden sind, der dann durch ein Haarsieb gedrückt und so lange gerührt wird, bis er vollkommen erkaltet ist. Diese Pomade ist sehr erweichend und wirkt bei rauher aufgesprungener Haut und Lippen sehr günstig.

227. Haut, rauhe.

1. Man läßt Unschlitt von einem angezündeten Talglicht in etwas Branntwein tropfen und macht eine Salbe daraus. Mit derselben bestreicht man vor dem Zubettegehen die rauhen Stellen und bedeckt sie mit einem Leinwandfleck.

2. Wasche die Haut zuerst mit Boraxwasser (Wasser, in das etwas Borax — Borax — aufgelöst worden ist), trockne ab und reibe sie dann mit einer Salbe ein, die aus ungesalzenem Abschöpffett von Rindfleisch oder einem anderen guten Fett besteht, dem in geschmolzenem Zustande gleiche Gewichtstheile Glycerin (Glycerine) unter beständigem Umrühren zugesetzt worden. Diese Salbe erwärmt man etwas und wendet sie Abends vor dem Zubettegehen an.

3. Wenn das Uebel nicht sehr bedeutend ist, so hilft das Waschen mit Regen- oder Flußwasser, dem etwas Honig zugesetzt ist. Dies ist überhaupt ein gutes Mittel gegen rauhe Haut. — Ein gutes Mittel bei schmerzhaften aufgesprungenen Händen ist folgendes: die Hände werden mit warmem Wasser gewaschen, sorgfältig abgetrocknet und darauf die aufgesprungenen Theile mit feingepulverter Stärke eingerieben. Dieses wiederholt man nach jedem Waschen.

228. Hausschwamm.

Man löse 4 Scruple Salicylsäure (Salicylic Acid) in 1 Quart Alcohol (Alcohol) und bestreiche damit die betreffenden Stellen. Selbstverständlich sind die Wucherungen des Hausschwamms, wenn sie schon eine erhebliche Größe erreicht haben, zuvor mit einem Messer zu entfernen und dann erst die befallenen Stellen zu bestreichen. Meist reicht ein Anstrich, widrigenfalls wiederhole man denselben.

229. Hefe.

1. Die zum Brodbacken nöthige Hefe verfertigt Frau Grete in der folgenden Weise. Man nimmt 4 große Kochlöffel voll Mehl und eben so viel gekochte und dann geriebene Kartoffeln. Diese vermengt man gehörig mit einem Eßlöffel voll Salz und einem Eßlöffel voll Zucker. Hierauf thut man eine Hand voll Hopfen in zwei Quart kochendes Wasser und läßt sie 10 Minuten kochen. Alsdann seiht man die Hopfen durch und läßt die gewonnene Flüssigkeit noch einmal aufkochen. In kochendheißem Zustande gießt man dieselbe zu der obigen Mischung, und zwar unter fortwährendem Umrühren, bis sie in einen gleichförmigen, steifen Brei verwandelt ist. Nachdem der Brei etwas abgekühlt, aber doch noch gut warm ist, rührt man 2 Eßlöffel voll Brauerhefe dazu. Kann man diese nicht haben, so läßt man sich von der Nachbarin eine Obertasse voll von ihrer Hefe geben und gebraucht diese statt der Brauerhefe. In etwa 3—5 Stunden ist die so zubereitete Hefe aufgegangen und wird nun in einem fest verdeckten Steintopfe an einem kühlen Orte aufgehoben. Die Hefe hält sich im Sommer 8, im Winter 14 Tage. Nach Ablauf dieser Zeit muß sie frisch bereitet werden. Zum Ansatz der frischen Hefe verwendet man einen Theil der alten. Wird die Hefe sauer, so löst man einen halben Theelöffel voll Saleratus in warmem Wasser auf und vermischt dieses mit der Hefe.

2. Man nimmt eine kleine Hand voll Hopfen, thut dieselben in ein Beutelchen und läßt sie 10 Minuten in einer Gallone Wasser kochen. Man nimmt die Hopfen nun aus dem Wasser und schüttet in dasselbe eine starke halbe Tasse voll braunen Zucker und eben so viel Salz. Man läßt diese Mischung 5 Minuten kochen. Inzwischen schält man 6—7 große, rohe Kartoffeln, reibt sie und thut auch diese zu der Mischung, die man nun nochmals 15 Minuten lang kochen läßt. Die Mischung wird nun vom Feuer entfernt. Ist sie soweit abgekühlt, daß sie milchwarm ist, so nimmt man von der letzten Hefe eine Tasse voll und rührt sie daran. So ist man auf 2 Monate mit Hefe versorgt, wenn man sie an einem kühlen, trockenen Orte aufbewahrt.

230. Heidelbeerwein.

Auf 1 Pint Heidelbeersaft rechnet man 2 Pint Wasser und 1 Pfund Zucker, also auf einen Theil Saft zwei Theile Wasser und 1 Theil Zucker. Der Zucker wird in heißem Wasser aufgelöst, abgeschäumt und nach dem Erkalten in das mit Heidelbeersaft und Wasser gefüllte Fäßchen gebracht.

Das beim Auflösen des Zuckers verwendete Wasser muß hernach in Abzug gebracht werden. Um recht vielen Saft aus den Heidelbeeren zu erhalten, läßt man sie 2—3 Tage stehen (manche schütten auch ein wenig Wasser hinzu), dann zerquetscht und zerdrückt man sie mit einem hölzernen Löffel und drückt sie in einem leinenen Beutel oberflächlich durch. Nachdem man die Beeren noch einmal in einer Obstpresse oder Kelter ausgepreßt hat, wird der Saft in das sauber gereinigte und geschwefelte Fäßchen geschüttet und Wasser sowie der aufgelöste Zucker hinzugefügt. In einem nicht zu kühlen Keller läßt man den Saft gähren, legt ein Stückchen dünnes Leinen auf die Spundöffnung, damit kein Schmutz hineinfällt und schüttet jeden Tag das Uebergegorene, das man in einer Schüssel auffängt, wieder ins Fäßchen. Ist die Gährung vorüber und hört man kein Geräusch mehr im Fäßchen, so schlägt man etwa Ende October oder Anfangs November das Spundloch zu und läßt das Gefäß unberührt stehen, bis man den Wein im März nächsten Jahres abzieht. Der auf diese Weise bereitete Wein ist billig, schmeckt vortrefflich und ist der Gesundheit sehr zuträglich.

231. Heilpflaster.

Ein vorzügliches Heilpflaster gegen offene und langwierige Geschwüre kann man sich leicht selbst bereiten, indem man den ausgepreßten Saft der inneren (grünen) Rinde der Hollunderzweige mit Wachs und ungesalzener Butter innig vermischt. Durch diese einfache Salbe sind oft bösartige Geschwüre geheilt worden, die trotz aller ärztlicher Mittel nicht zur Heilung gelangen wollten.

232. Heilsalbe.

Für Quetschungen, Risse, kleine Wunden u. s. w. ist das Eieröl ein ganz vorzügliches Mittel. Die Eier werden gekocht, die Dotter davon genommen, zerdrückt in einem Pfännchen auf's Feuer gebracht und so lange sorgfältig umgerührt, bis sich das Oel ausscheidet, das dann abgegossen und zum Gebrauch aufgehoben wird.

233. Heimchen.

1. Man lege frisch abgeschnittene Gurkenschalen an die Orte, wo sie ihre Schlupfwinkel haben, wiederhole dies einigemal und sie werden verschwinden.

2. Gegen Heimchen ist auch noch folgendes ein eben so wirksames, als billiges und giftfreies Mittel: 2 Theile gepulverter Borax (Borax) werden mit 1 Theil Mehl und 1 Theil Zucker recht innig gemischt und auf Papier oder auf Tellern da aufgestellt, wo das Ungeziefer seine Schlupfwinkel hat.

234. Heiserkeit.

1. Ein gutes Mittel gegen Heiserkeit ist Arnicatinctur (Tincture of Arnica), 5 Tropfen auf $\frac{1}{2}$ Pint Wasser, öfters theelöffelweise zu nehmen. Dasselbe wirkt hauptsächlich da sehr günstig, wo die Heiserkeit durch Anstrengung der Stimme bei öffentlichem Sprechen entsteht. Doch ist es auch

ein gutes Mittel in Folge von Erkältungen. Personen, die diesem Uebel öfters unterworfen sind, sollten alle Morgen Hals und Nacken mit kaltem Wasser waschen und den Hals nicht durch zu starke Einhüllung verzärteln.

2. Ein Umschlag aus gekochten und gut zerdrückten Kartoffeln, der in einem Tuch Abends vor dem Zubettegehen, so warm es zu vertragen ist, um den Hals gelegt wird, thut ebenfalls ausgezeichnete Dienste. Ueberschläge von heißem Wasser, öfters erneuert, sind ebenfalls sehr wirksam.

3. Ein amerikanischer Arzt empfiehlt, 5 Tropfen Salpetersäure (Nitric Acid) in ½ Pint Zuckerwasser zu geben und davon des Tages mehrmals zu nehmen.

235. Herzleiden.

Personen, die damit behaftet sind, müssen sich so viel als möglich vor jeder heftigen Aufregung hüten. Sie sollten namentlich bei großer Hitze nicht ausgehen, sondern nur Morgens und Abends sich Bewegung machen, aber niemals bis zur Erschöpfung. Nebenbei sollte man nach dem Rathe eines alten Arztes fleißig folgenden Absud trinken, der gute Dienste leistet: Eine Hand voll Bohnen werden mit 1 Pint Wasser ¼ Stunde lang gesotten, Candiszucker (Rock Candy) zum Versüßen zugesetzt und die Flüssigkeit lauwarm getrunken.

Gegen nächtliches Herzklopfen ist Zuckerwasser mit etwas Citronensaft ein treffliches Beruhigungsmittel.

Bei stürmischem Herzklopfen bringt folgendes Mittel meist immer Beruhigung: In einem Weinglas (¼ Pint) voll Zuckerwasser wird eine Messerspitze voll (nicht mehr) gereinigte Pottasche (Potash) aufgelöst und von Zeit zu Zeit ein kleiner Schluck davon genommen.

236. Heu. Das Gewicht zu bestimmen.

Das Gewicht von Heu in großen Haufen (Stacks) oder in der Scheune richtet sich theils nach der Beschaffenheit des Heus, theils nach der Zeit, während welcher es in großen Haufen gelagert hat. Zeitig eingeheimstes Heu nimmt dem Gewichte nach weniger Raum ein als spät gemähtes, da es sich fester zusammenlegt. Das Heu aus den feineren Grassorten, als Redtop, Bluegras u. s. w. nimmt ebenfalls dem Gewichte nach weniger Raum ein als Timothy- oder Prairieheu. Auch die Höhe des Haufens kommt in Betracht. Man nimmt an, daß, je nach Umständen, 400, 500, ja selbst 600 Cubikfuß Heu zu einer Tonne nöthig sind.

237. Heufieber.

Gegen Heufieber, einem ebenso lästigen, als hartnäckigen Katarrh der Athmungsorgane, der hauptsächlich zur Zeit der Heuernte und später zuweilen epidemisch auftritt, hat ein englischer Arzt, der selbst daran litt, in Verzweiflung, weil alle Mittel erfolglos blieben, die Nase mit roher Baumwolle verstopft. Sogleich hörte darauf das unaufhörliche Nießen auf und im ganzen Zustand trat Erleichterung ein. Auch bei anderen Personen hatte das einfache Mittel denselben Erfolg.

238. Hörner, Abbrechen der.

Sehr oft ereignet sich der Fall, daß sich das Rind ein Horn abstößt, und zwar so, daß entweder nur das Horn vom Hornzapfen abfällt, oder daß beide Theile zugleich und gänzlich abbrechen. Ist nur das Horn abgebrochen, so erfolgt die Heilung leicht, wenn man um den blutenden Stumpf leinene Lappen schlägt, welche mit Essig und Branntwein befeuchtet werden. Tags darauf bestreicht man einen Lappen mit Theer und schlägt ihn um den wunden Theil, wodurch dieser vor äußeren Schädlichkeiten bewahrt wird. Ist auch der Hornfortsatz (der Hornzapfen) gebrochen, so erfolgt oft eine bedeutende Blutung, zuweilen auch Betäubung und ein sehr aufgeregtes Benehmen des Thieres. Ist er nicht gänzlich abgebrochen, so kann der Hornzapfen wieder zusammenwachsen, ist er aber vom Stirnbein völlig getrennt, so muß die Wunde durch Eiterung heilen. Man muß ihn im ersten Falle vom Blute reinigen, in seine Lage bringen, etwa vorhandene Splitter fortnehmen und dann durch einen Klebverband seine Wiedervereinigung mit dem Stirnbeine versuchen. Im letzteren Falle bedeckt man, wenn die Blutung gestillt, die Bruchstelle geebnet ist, die Wunde mit lockerm Werg, feuchtet sie mit Essig oder einer Auflösung von Alaun (Alum), reinigt sie öfters und bestreicht sie später, zumal im Sommer, gegen die Einwirkung von Ungeziefer, mit Abkochungen bitterer Mittel, mit Theer oder stinkendem Thieröl.

239. Hollunderbeerwein.

1. Zu 25 Gallonen gereinigten Hollunderbeeren gießt man 60 Quart Brunnenwasser und kocht die Beeren so lange, bis sie anfangen einzuschrumpfen. Dann gießt man den Saft klar ab, fügt auf jedes Quart des gewonnenen Saftes ½ Pfund hellen Zucker zu, kocht den Saft wieder eine Stunde, und gießt ihn zum Erkalten in ein hölzernes Gefäß. Nun werden einige Schnitte Weizenbrod ganz braun geröstet, in Hefe getaucht, in den Most geworfen, der noch 2 bis 3 Tage unter jeweiligem Umrühren in dem Gefäße stehen bleibt, dann auf ein Faß gefüllt wird. Dieses legt man in den Keller, bedeckt das Spundloch mit einem Läppchen, und zieht den Wein nach vollendeter Gährung, die 3—5 Monate dauert, auf ein anderes Faß oder auf Flaschen.

2. Zu einem Quart Hollunderbeersaft nimm zwei Pfund Zucker und dann gutes, klares Regenwasser, bis das ganze eine Gallone ausmacht. Man läßt die Masse in einem beliebigen Gefäße gähren und zieht sie später auf Flaschen ab.

In ähnlicher Weise kann man auch Johannisbeeren- und Brombeeren-Wein bereiten, nur nimmt man dann drei Pfund Zucker.

3. Man koche 5 Quart Hollunderbeeren in 2 Quart Wasser und presse den Saft dann durch ein Sieb. Dann giebt man 2 Quart Wasser dazu, ferner ½ Unze Gewürznelken (Cloves), ½ Unze Nelkenpfeffer (Allspice), 2 geriebene Muskatnüsse, 1 Eßlöffel voll Ginger, etwas Citronen- und Orangenschalen und 4—5 Pfund Zucker. Man kocht die Masse 2—3 Stunden, seiht sie darauf durch einen Beutel und gießt noch ein Quart

Monongohala Whiskey oder Brandy hinzu. Man hält den Wein, der nicht zu gähren braucht, in festverkorkten Krügen oder Flaschen, und trinkt ihn mit etwas Wasser verdünnt.

240. Holzkohlenbrennen.

Das Holzkohlenbrennen in Meilern wird vom Mai bis in den November betrieben. Die geeignetste Zeit dafür ist im Herbste, da in dieser Jahreszeit gewöhnlich trocknes und beständiges Wetter herrscht, welches der Verkohlung weit günstiger ist als regnerische, stürmische Witterung. Bei der Meilerverkohlung kann von allen Holzarten das Holz des Stammes, der Aeste und der Wurzel benutzt werden. Das Stammholz muß für den Meiler in Scheiten von 4 bis 5 Fuß Länge, und 6 bis 8 Zoll Breite hergerichtet werden. Runde Stücke, die weniger als 3 Zoll im Durchmesser sind, brauchen nicht gespalten zu werden. Nur zum Aufsetzen der oberen Schichten des Meilers und der Haube werden auch kleinere, 2 bis 3 Fuß lange Scheite, häufig aus dem krumm gewachsenen Astholze, verwendet.

Außerdem müssen bei Zurichtung und Aufstellung der Kohlhölzer die verschiedenen Holzarten getrennt werden, da man nicht hartes und weiches Holz in ein und demselben Meiler zusammensetzen darf, indem hartes Holz langsamer auskohlt als weiches. Uebrigens passen zum Verkohlen in einem Meiler wohl zusammen: 1. Eichen, Roth- und Weißbuchen, Ulmen, Eschen; 2. Birken, Erlen, Ahorn, Acacie; 3. Pappeln, Weiden, Roßkastanien, Linden; 4. Fichten, Weißtannen, Kiefern und Lerchen. Angefaultes Holz darf auch nie zusammen mit gesundem Holze verkohlt werden, und ebenso wenig trocknes und grünes unter einander.

Die Stelle des Bodens, auf welchen der Meiler zu stehen kommt, darf weder zu trocken, noch zu naß sein. Auch muß sie gegen heftige Winde geschützt sein. Da der Hauptzutritt der Luft durch den Boden geschieht, auf welchem der Meiler errichtet wird, so muß man sich der größten Sorgfalt befleißigen, eine passende Stelle zu finden. Zu thonreicher Boden würde sich festbrennen, reiner Sandboden dagegen als zu locker zu viel Luft durchlassen. Wo der Grund nicht bereits von Natur die geeignete Mischung hat, muß solche vom Köhler bewerkstelligt werden. Ist man gezwungen, auf einem Sumpffleck den Meiler zu errichten, so legt man einen Unterbau von Holzstämmen.

Hat man eine passende Stelle gefunden, so wird der Boden auf derselben von Unkraut, Gestrüpp und Steinen gereinigt, geebnet und nach der Mitte hin allmählig, etwa um anderthalb Fuß erhöht. Alsdann schlägt man einen starken Pfahl, den Quandelpfahl, in die Mitte des Platzes, der ziemlich die Höhe des beabsichtigten Meilers hat. An denselben bindet man dürres Reisholz, um damit später den Meiler anzustecken. Dies Reisholz soll von unten angesteckt werden, deshalb trägt man Sorge, daß am Boden des Meilers ein Gang, der sogenannte Zündkanal, offen bleibt. Zu diesem Zwecke legt man einen Pfahl an die betreffende Stelle, stellt die zu verkohlenden Scheite dicht rings um das Zündholz, und zieht

den Pfahl wieder heraus. Dieses Verfahren wird wiederholt, bis daß der Meiler den erwünschten Umfang erreicht. Dieser Zündkanal muß immer nach der Seite hin angebracht werden, wo er von herrschenden Winden nicht erfaßt wird.

Dicht an den Quandel werden zuerst dünne, sehr trockne Scheite rings herum angebracht, und so dicht wie möglich an einander gefügt, weil, wenn zu viel Raum zwischen den Scheiten vorhanden ist, das Feuer gleich anfangs zu lebhaft brennt. Es ist überhaupt eine Hauptbedingung für das Gelingen des Brandes, daß der Meiler möglichst dicht gesetzt ist, deshalb werden alle Aststücke beseitigt und die noch vorhandenen Lücken mit dünneren Hölzern ausgefüllt. Wenn die um den Quandelpfahl aufgesetzten trockenen Hölzer 4 bis 6 Fuß im Durchmesser erreicht haben, so fängt das Richten des gewöhnlichen anderen Kohlholzes an. Alle Scheite müssen mit der breiten oder Spaltseite dem Quandel zugerichtet sein, um die runde Gestalt des Meilers zu erreichen. Auch müssen alle Scheite schräg aufgestellt werden, um die Böschung des Meilers zu bewerkstelligen. So schreitet der Bau des Meilers in ringförmigen Scheitlagen fort, bis die erwünschte Größe, gewöhnlich 20 Fuß im Durchmesser, erreicht ist. Nachdem die untere Schicht vollendet, wird eine zweite auf derselben errichtet. Bei dieser sind dieselben Regeln zu beachten wie bei der ersten Lage. Selbstverständlich bleibt in der zweiten Schicht der Zündkanal weg. Nachdem beide Stockwerke vollendet, wird dem Meiler die Haube aufgesetzt. Hierzu nimmt man 2 bis 3 Fuß lange Scheite und legt sie fast horizontal oder unter sehr geringem Neigungswinkel gegen den Quandel zu, so daß der Meiler die Form eines abgestumpften Kegels erhält.

Endlich wird zuletzt der Meiler noch ausgeschmält oder ausgeschlichtet, indem an der äußeren Oberfläche alle noch vorhandenen Zwischenräume zwischen den Holzscheiten mit kleineren Knüppeln und Scheiten aufgefüllt werden. Nachdem dieses geschehen, erhält der Meiler seine Decke, und zwar gewöhnlich eine doppelte. Zu der ersten, auf das Holz zu liegen kommenden Decke (Rauhdecke oder Rauhdach genannt) wird Rasen, Laub, Moos u. dgl. genommen. Ueber dieser Rauhdecke wird alsdann die zweite, oder Dreckdecke angebracht. Die zu der Dreckdecke verwendete Erde muß eine solche sein, daß sie, ohne sich fest zu brennen, dicht aufliegt, und doch auch so locker ist, daß sie den bei der Verkohlung sich entwickelnden Gasarten freien Ausgang gestattet. Diese Eigenschaften besitzt ein Gemisch von Lehm, Dammerde und Kohlengestübe.

Die Decke des Meilers wird anfangs nur über dem oberen Theil desselben hergestellt, der untere Theil, Fuß, bleibt noch frei, um der Luft zur Entzündung Zutritt zu gestatten. Die Erddecke wird gewöhnlich 6 bis 9

Zoll hoch auf den Meiler aufgetragen. Alle Meiler, die vor Winden keinen natürlichen Schutz genießen, z. B. durch Waldung u. s. w., müssen mit einem Windschauer, oder einer Wand umgeben werden.

Der so zugedeckte Meiler kann nun, mittels einer langen Zündstange, an deren Spitze man leicht brennende Substanzen, z. B. harziges Holz, befestigt und entzündet, angezündet werden. Zu diesem Zweck fährt man mit besagter Stange durch den Zündkanal bis nach dem, um den Quandel befindlichen Reisig. In den ersten Stunden, nachdem der Meiler in Brand gesetzt ist, steigt aus demselben ein dicker, grauer, sehr wässeriger Rauch empor, der sich an der Erddecke als Feuchtigkeit niederschlägt, und das Schwitzen des Meilers genannt wird. Sobald der Rauch gelblich und stechend wird, muß der Fuß des Meilers mit Erde beworfen werden, jedoch so, daß das Feuer nicht ersticke, sondern nur die Gluth gemäßigt wird. Nun hat man die Gluth aufmerksam zu regeln. Man sticht Löcher zunächst in den oberen Theil der Decke, beurtheilt nach der Farbe des Rauches das Fortschreiten des Brandes, stopft die Löcher, die als Abzugskanäle der Gase dienen, später wieder zu und sticht tiefer neue ein, bis nach Verlauf von 2 Wochen der Meiler bis zum Grunde verkohlt ist. Der Brand muß an allen Seiten gleichmäßig von oben nach unten fortschreiten. Fehlt es an Luftzug, so wird am Grunde durch Oeffnen nachgeholfen. Entstehen Senkungen, durch welche die Decke Risse erhält, so müssen jene durch nachgeworfene Hölzer gefüllt und die Decke erneuert werden. Wird der Rauch, der aus den Zuglöchern der Decke kommt, hell und bläulich, so ist dies ein Zeichen für die Gahre des Meilers. Alle Zuglöcher müssen alsdann geschlossen werden, weil sonst die Kohlen zu Asche verbrennen würden. Man überläßt dann den Meiler behufs Abkühlung der Ruhe, sodann wird er abgeputzt, d. h. die Decke wird mittelst einer Hacke abgekratzt. Nachdem dieses geschehen, wird der Meiler mittelst Aufwerfen trockener Erde gelöscht. 12 bis 24 Stunden nach dem Löschen des Meilers können die Kohlen aus demselben entfernt werden. Dies Ausziehen der Kohlen geschieht am besten in der Dunkelheit, um die noch etwa glühenden Kohlen zu entdecken und mit Wasser löschen zu können. Gute Holzkohlen müssen eine stahlblaue, metallischglänzende Farbe haben, von hellem Klang und muscheligem Bruch sein.

241. Holzpfähle, Faulen der, zu verhüten.

50 Theile Harz (Rosin),
40 „ geschlämmte Kreide,
300 „ scharfen Sand,
4 „ Leinöl.

Diese Stoffe werden in einem eisernen Topfe gekocht und dann mit 1 Theile Kupferroth (Vitriol) und 1 Theil Schwefelsäure (Sulphuric Acid) versetzt. Sollte diese Masse zu dick geworden sein, so giebt man noch etwas Leinöl hinzu. Der Anstrich giebt nach dem Trocknen einen steinharten Ueberzug.

242. Holzsplitter zu entfernen.

Hat sich Jemand einen Dorn oder Holzsplitter in den Finger, in die Hand oder den Fuß gestoßen, ist er abgebrochen und schwer oder gar nicht herauszuheben, so giebt es kein besseres Mittel, als ein Pechpflaster, welches jeder Schuhmacher herstellen kann, indem er Schusterpech auf leinene Lappen reibt. Es benimmt bald den Schmerz, befördert die Eiterung und so löst sich dann von selbst der fremde Körper.

243. Holzvergoldungen zu reinigen.

Eine Zwiebelschnitte tauche man in rectificirten Alcohol (Rectified Alcohol) und putze damit durch leichtes vorsichtiges Hin- und Herwischen den Fliegenschmutz, sowie die sonst vorhandenen Unreinigkeiten weg; ohne daß die Vergoldung angegriffen wurde, wird die Unreinigkeit weggehen.

244. Holzwurm.

Gegen Holzwurm ist das beste Mittel Benzin (Benzine), womit das ergriffene Holz getränkt und die vorhandenen Löcher ausgefüllt werden. Auch soll Petroleum (Kerosene) in derselben Weise angewandt gute Dienste leisten.

Gegen Holzwürmer in Obstbäumen wird folgendes Mittel empfohlen: Im Frühjahr, wenn der Saft im Steigen ist, bohre man 2 Fuß über der Erde ein ¾ Zoll breites Loch in den Baum, fülle es mit Schwefelblüthe (Flowers of Sulphur) und verschließe es wieder mit einem hölzernen Zapfen. Der Wurm soll dadurch vertrieben werden, die Bäume aber keinen Schaden leiden.

245. Honigwein.

Es giebt einen Honigwein, der dem besten Madeira gleichkommt. Zwar ist die Bereitung mit mehr Mühe verbunden, aber einige Jahre auf Flaschen abgelegen, ist er werth, an Fürstentafeln getrunken zu werden. In einem blanken, kupfernen Kessel mische man 30 Pfund Honig mit 60 Quart Wasser, lasse es gelinde sieden und schäume dabei ab. Nach einer halben Stunde schütte man nach und nach 3 Pfund feingestoßene Kreide unter beständigem Umrühren hinzu. Die sich davon auf der Oberfläche bildende zähe Materie schöpfe man ab, und wenn nichts mehr zum Vorschein kommt, gieße man die Flüssigkeit in ein hölzernes Gefäß, damit durch Ruhe und Erkalten die Kreide sich zu Boden setzt. Die Flüssigkeit wird dann behutsam abgegossen, daß alle Kreide zurückbleibt, wieder in den gereinigten Kessel gethan und erhält eine Zumischung von 6 Pfund fein pulverisirter, gut ausgebrannter Holzkohle, womit die Mischung gelinde gekocht wird. Nun wird sie zum zweiten Male in das gereinigte hölzerne Gefäß gethan, abgekühlt, sodann durch einen Spitzbeutel von Filz oder Flanell filtrirt. Sie wird dann wiederum in den Kessel gethan und bis zum Sieden erhitzt. Unterdessen nimmt man das Weiße von 25 Hühner-

eiern, schlägt es mit Wasser zu Schaum und setzt es der Flüssigkeit nach und nach zu. Dadurch wird dieselbe vollkommen gereinigt, indem das Eiweiß die etwa zurückgebliebenen Kohlentheilchen und alle sonstigen Unreinigkeiten aufnimmt, und sich als Schaum abnehmen läßt. Die Kreide nimmt die Säure und die Holzkohle den Wachsgeschmack weg. Hat nach dem Zusetzen des Eiweißes die Flüssigkeit eine Stunde gelinde gekocht, so läßt man sie erkalten, füllt sie auf ein Faß, doch nicht ganz voll, so daß ein kleiner Raum am Spundloch bleibt, deckt das Spundloch mit einem Stückchen reiner Leinwand zu und überläßt es der Selbstgährung. Im Faß geklärt und auf Flaschen gefüllt, hält sich der Wein über 50 Jahre. Kühle Keller sind eine Hauptsache dabei. Die Flaschen werden in feuchten Sand gethan, welcher von Zeit zu Zeit mit Salzwasser begossen wird, um die Temperatur möglichst auf 35—40 Grad Fahrenheit herunter zu bringen.

246. Hüftschmerzen. (Sciatica.)

Ein einfaches Mittel gegen dies schmerzhafte Leiden ist das folgende: Man überpudert die schmerzhafte Stelle mit Schwefelblumen (Flowers of Sulphur), reibt dieselben in die Haut ein und legt Flanell darauf. Hierdurch sollen, nach Aussage eines französischen Arztes, Fälle vor dreijähriger Dauer vollkommen geheilt worden sein.

Ein anderes einfaches Verfahren, das oft mit gutem Erfolge angewandt wird, ist folgendes: Ein heißes Bügeleisen wird in doppelten Flanell, der in Essig eingeweicht ist, eingehüllt und die schmerzhafte Stelle gleichsam damit gebügelt. Das Eisen muß so heiß sein, daß der Essig verdampft. Es wird behauptet, daß nach mehrmaliger Anwendung in 24 Stunden das Leiden gehoben sei.

247. Hühneraugen.

Hühneraugen, Leichdorn heißt jene bekannte Plage und Qual der mit Schuhwerk bekleideten Füße, die im Grunde nichts ist als eine Schwiele, d. h. eine Ablagerung von Hornstoff in der Oberhaut, und lediglich durch den fortgesetzten Druck des Schuhwerks auf die Zehen erzeugt wird.

Dieser Druck wird aber nicht allein von zu enger, sondern auch von zu weiter Fußbekleidung ausgeübt, weil bei letzterer der Fuß im Schuhe oder Stiefel nach vorn rutscht, wodurch natürlich die Zehen gedrückt werden. Am meisten ist dies der Fall bei hohen Absätzen und Doppelsohlen, welche sich nicht biegen.

Was nun die direkte Beseitigung der Hühneraugen betrifft, so ist das radikalste und unfehlbarste Mittel, längere Zeit hindurch, vielleicht ein Jahr lang, kein ledernes Schuhwerk, sondern nur solches von ganz weichem und elastischem Stoffe zu tragen. Noch besser ist es, wenn es Jemand ausführen kann, einen Sommer hindurch auf dem Lande barfuß oder in Sandalen zu gehen. Das hilft zwar unbedingt, kann jedoch von nur sehr wenigen Personen ausgeführt werden, und so ist die Mehrzahl auf andere Mittel angewiesen. Solche Mittel, dem Drucke abzuhelfen, sind noch folgende:

Man läßt an der Stelle, wo das Hühnerauge seinen Sitz hat, eine Oeffnung in den Stiefel schneiden und dieselbe mit weichem Leder in der Weise ausfüllen, daß die schmerzhafte Stelle ganz frei liegt. Noch besser ist es, wenn der Schuhmacher auf dem Leisten eine Erhabenheit anbringt, welche genau der Stelle des Hühnerauges entspricht, über dieselbe das naß gemachte Oberleder ausspannt und trocken werden läßt. Es entsteht dadurch eine hohle Stelle im Stiefel, in welche das Hühnerauge zu liegen kommt. Auch befestigt man über dem Hühnerauge mehrere Schichten weichen Feuerschwammes, welche in der Mitte mit einer Oeffnung versehen sind. In gleicher Weise kann man durch zehn- bis zwölffach zusammen gelegte, mit einem erweichenden Pflaster bestrichene, in der Mitte ausgeschnittene Leinwand die Hühneraugen gegen Druck schützen. Ist der Druck auf solche Weise entfernt, so schwindet das Hühnerauge allmählich. Sitzt dasselbe zwischen den Zehen, so sucht man den Druck ebenfalls durch Schwämme, welche man zwischen dieselben einbringt und nach der Form des Hühnerauges ausschneidet, zu beseitigen. Bei Hühneraugen auf der Fußsohle legt man eine Filzsohle mit einer Oeffnung zur Aufnahme ersterer in den Stiefel. Die käuflichen Hühneraugen-Ringe von Filz oder dergleichen sind ein ähnliches Linderungsmittel.

Mit dem Ausschneiden oder hochgradiger ausgedrückt, Operiren der Hühneraugen sei man sehr vorsichtig, und suche es, wenn es irgend angeht, zu vermeiden. Von ungeübter oder unvorsichtiger Hand vollzogen, ist es nicht nur meist sehr schmerzhaft, sondern läuft auch gar nicht selten sehr böse ab, da durch Verletzung der benachbarten Theile üble Zufälle und selbst tödtlicher Starrkrampf erfolgen können.

Nun zu den eigentlichen direkten Mitteln gegen die Hühneraugen. Die Zerstörung derselben durch Blasenpflaster, Mineralsäuren, Höllenstein und andere Aetzmittel erregt heftige Entzündung und Geschwürbildung, ist daher keineswegs zu empfehlen. — Ein neueres und sehr wirksames Mittel besteht darin, daß die harten Stellen mehrere Male täglich mit Jodtinktur bepinselt werden. Befinden sich die Hühneraugen zwischen den Zehen, so bedeckt man sie mit einem Stückchen Leinwand, welches mit Jodtinktur und Glycerin getränkt worden ist. — Fernere Mittel sind: Abends ein warmes Fußbad von halbstündiger Dauer genommen und das Hühnerauge in demselben stark mit Seife gerieben; gleichzeitig zwei Mal täglich mit Althäasalbe eingerieben und in der Zwischenzeit ein dick gestrichenes Seifenpflaster aufgelegt. Das Hühnerauge wird bei dieser Behandlung an der Oberfläche weich und weiß; mit einem stumpfen Messer schabt man täglich die weich gewordenen Theile ab. — Oefteres Betupfen mit Essigsäure (aus der Apotheke), deren Wirksamkeit hier sich auch leicht erklären läßt, da dieselbe ein kräftiges Auflösungsmittel von Gelatin, Fibrin und Albumin ist.

Alle pomphaft angepriesenen Hühneraugenpflaster nützen nicht einen Deut mehr, als die oben angeführten bewährten, sind dagegen bedeutend theurer, denn „der Schwindel muß bezahlt werden". — Als zweckmäßiges Hausmittel dient das Auflegen von dick auf Leinwand gestrichener Seife, von Speck, der Blätter vom Portulak, Hauslauch, von Fetthenne oder falschem Portulak (Sedum Telephium).

248. Hühnereier als Heilmittel.

Die Eier sind nicht nur eine leicht verdauliche und nahrhafte Speise, sondern auch ein wichtiges Heilmittel. Für Kranke, Genesende und Schwache sind frisch gelegte Eier das beste Nahrungsmittel, um die verlorenen Kräfte zu ersetzen. Will man z. B. für Kranke ein nahrhaftes Getränk bereiten, so reibe man 4 Eidotter mit 1½ Unze Zucker zusammen, verrühre es mit einem Trinkglas voll reinem Wein und nehme öfters einen Kaffeelöffel voll davon ein, oder man mache eine Mischung von dem Gelben einiger Eier, mit Zucker angerieben, und einem halben Quart Wasser, wozu ein Glas Wein mit etwas Citronensaft gesetzt wird. Oder man quirle das Gelbe von einigen Eiern mit süßem Rahm, setze etwas Zucker hinzu und lasse es unter beständigem Rühren aufkochen.

Eidotter, mit Zucker abgerieben und des Tages mehrmals einen Theelöffel davon genommen, sind ein gutes Mittel gegen schmerzhaften Husten.

Die an der Leber und Gelbsucht Leidenden sollten täglich mehrere Male frische ungesottene Eier (das Weiße und das Gelbe zugleich), in Wasser gerührt, nehmen. Die gelbe Gesichtsfarbe wird dadurch verschwinden und ein regelmäßiger Stuhlgang eintreten.

Quirlt man das Gelbe von 3 Eiern in ½ Quart Rothwein und setzt etwas Rhabarberpulver hinzu, so hat man gleichfalls ein sehr gutes Mittel gegen die Gelbsucht.

Gegen Durchfall gebraucht man mit Erfolg das Weiße von einem Ei, indem man dasselbe mit 1 Unze weißem Zucker und ½ Pint Wasser verrührt und austrinkt.

Gegen die Ruhr ist Folgendes ein vielgerühmtes Heilmittel: Ein frisch gelegtes Hühnerei, so warm es von der Henne kommt, roh mit einer Messerspitze voll fein geriebener Muskatnuß gerührt und ausgetrunken, bringt gewöhnlich schon beim ersten Mal Linderung. Man muß es aber noch einige Mal wiederholen.

Nicht unerwähnt soll bleiben, daß auch die Landleute den an Durchfall leidenden Kälbern frische Eier (mit Inhalt und Schale) in den Rachen stopfen und dadurch vielfach Heilung erzielen.

Bei vorgefallenen (ausgetretenen) Brüchen, welche anscheinend ohne Operation nicht zurückgebracht werden können, hat das folgende Verfahren oft noch Hilfe geleistet: Man schlage ein Ei aus und backe es in Schmalz, jedoch ohne Salz. Ist es auf der einen Seite gebacken, so kehrt man es um und läßt es auf der anderen etwas anziehen, damit es nicht verläuft, legt in die linke Hand ein zartes, leinenes Tuch, läßt das gebackene Ei hineinfallen, faßt das Tuch darüber zusammen und überfährt mit dem aus der Leinwand schwitzenden Eifett, wenn es nicht mehr zu heiß ist, daß es brennt, langsam und schonungslos den ganzen Leibschaden. Ist derselbe überall vom Fett des Eis bestrichen, dann legt man das mit dem Ei gefüllte Tuch, so warm es der Kranke vertragen kann, darauf. Sollte der Leibschaden das erste Mal nicht zurücktreten, so wiederhole man das Verfahren nöthigenfalls 6—8 Mal. Es kann dadurch möglicher Weise eine Operation erspart werden.

Eiweiß giebt mit Milchrahm und Oel zu gleichen Theilen eine gute Salbe gegen Verbrennungen und Wundsein der Haut, wo es, auf Leinwandläppchen gestrichen, sogleich den Schmerz lindert. Dr. Hirsch in Prag heilte selbst schwere Brandwunden mit einer Salbe, welche aus einem Eßlöffel voll Butter und einem frischen Eidotter zusammengesetzt war. Diese Salbe wird täglich frisch bereitet, auf Leinwand gestrichen und aufgelegt.

Das dünne Häutchen, welches unter der Eierschale sich befindet, ist das beste Pflaster gegen kleine Wunden. Wer kein Arnicapflaster im Hause hat, wende nur dieses Häutchen an. Dasselbe läßt sich auch trocknen und aufheben, vor dem Gebrauch taucht man es in warmes Wasser.

Vermischt man Glycerin mit Eiweiß zu gleichen Theilen, so erhält man eine gute Salbe für aufgesprungene Hände und andere Wunden. Das unter dem Namen „Glykonin" in den Handel gebrachte Geheimmittel, welches sich bei Verbrennungen, Hautausschlägen und besonders bei wunden Brustwarzen häufig bewährt hat, bereitet man aus 4 Theilen Eidotter und 5 Theilen Glycerin.

249. Hühner, eierfressende.

Um den Hühnern das Eierfressen abzugewöhnen, blase man einige Eier aus und fülle sie mit gewöhnlichem gemahlenen Senf (Mustard) und verklebe die Oeffnung mit gebranntem Gyps. Versuchen die Hühner diese Eier zu fressen, so sind sie geheilt.

Ein anderes vielfach empfohlenes Mittel ist das folgende: Man verabreiche den Hühnern täglich einmal ein Weichfutter, das zur Hälfte aus Weizenkleie und zur Hälfte aus Maismehl besteht, und mit heißem Weinessig angebrüht ist.

250. Hühner, Eierlegen der, zu befördern.

1. In England giebt man den Hühnern von Zeit zu Zeit einen Theelöffel voll feingestoßenen spanischen Pfeffer unter das Futter. Dies soll sehr stimulirend wirken.

2. Man soll braungeröstete Gerste sieden und alsdann den Hühnern zum Fressen und die Brühe, worin sie gesotten, zum Saufen geben.

3. Man soll ihnen im Winter Brennnesselsamen, den man im Herbst sammelt, oder getrocknete und gehackte Brennnesselspitzen unter das Futter mischen oder getrocknete und zerschnittene Schwämme (natürlich keine giftigen).

4. Man soll Brod klein schneiden, stark rösten und in etwas Wein weichen. Darauf sollen sie sehr stark legen. Dies müßte mit Vorsicht geschehen, weil sie sonst trunken werden.

5. Man soll eine Unze Glaubersalz in einem Liter Wasser auflösen, damit gekochte Kartoffeln kneten und die Hühner mit diesem Gemenge 4 bis 5 Tage füttern. Dabei muß immer genügend frisches Wasser zum Saufen gereicht werden. Eine Unze Glaubersalz ist hinreichend für 8—12 Hühner.

6. Nicht giftige Schwämme, Eicheln, Bucheckern werden getrocknet, gepulvert, mit Leinschalenabsud, Weizen- oder Roggenkleie zu Teig gemacht

und dieser in Stücken von der Größe einer Bohne den Hühnern vorgeworfen. Die Fütterungsart ist im Nassauschen üblich und soll Eier von 4—5 Unzen und häufig mit doppeltem Dotter geben.

7. Drei Theile gekochter und zerstampfter Kartoffeln werden mit zwei Theilen Kleie (am besten Weizen- oder Gerstenkleie), ebenso wie der Brodteig, eingesäuert (mit Sauerteig), gleich dem Brode geformt und beim Backen mit in den Ofen gebracht, doch so, daß jene Stücke nicht allzu hart werden. Hiervon reicht man den Hühnern neben ihrem gewöhnlichen Futter täglich etwas, auch kann man dieselben, wenn die Masse so weit reicht, ausschließlich damit erhalten. Die auf solche Weise gefütterten Hühner legen während des ganzen Sommers.

8. Wurmgruben werden auf folgende Weise hergestellt: Man bringt etwas entfernt von Wohnungen in eine kleine Vertiefung eine Mischung von Mist, Blut, Kleie, geringem Mehl, Sägespänen, Häcksel, Eingeweiden von Thieren und anderen thierischen Abfällen und bedeckt sie mit Stroh oder besser mit Dornen. Es erzeugen sich darin Würmer in Menge, die man dann mit Schaufeln herausnimmt.

9. Im Winter giebt man den Hühnern wöchentlich einige Mal fein zerschnittene Fleischabfälle. Dieselben mögen roh oder gekocht verabreicht werden.

10. Als ein ausgezeichnetes Mittel zur Beförderung des Eierlegens empfiehlt Jacobs das folgende Futter: Nimm 8 Quart Buchweizen, 8 Quart geröstete Maiskörner, 8 Quart Leinkuchenmehl, 16 Quart gerösteten Hafer, 8 Quart Weizen. Laß den Buchweizen, den Mais, den Hafer und den Weizen zusammen mahlen, dann thue das Leinsamenmehl hinzu, ferner 1 Pint gelöschten Kalk, 1 Pint Knochenmehl, 5 Eßlöffel voll Salz, 5 Eßlöffel voll Ingwer (ginger), 5 Eßlöffel voll Capsicum. Vermische sämmtliche Zuthaten gründlich. Verabreiche dieses Futter deinen Legehennen am Morgen in Wasser zu einem steifen Brei gekocht, warm. Gieb von diesem Futter drei Mal wöchentlich, so viel die Hühner fressen wollen.

251. Hufsalbe.

1. Man nehme ¼ Pfund gröblich geschnittene Eichenrinde, statt derselben kann aber auch jede andere gerbstoffhaltige Rinde, z. B. Weidenrinde (auch gestoßene Eicheln, Roßkastanien u. s. w.) angewendet werden, übergieße dieselbe mit 1½ Pfd. Wasser und koche so lange, bis ½ Pfd. Flüssigkeit übrig bleibt, worauf dann die Masse durchgeseiht wird. Die Flüssigkeit wird dann in eine breite, tiefe Pfanne gebracht und hierzu werden ½ Pfund entschälte, in kleine Stücke zerschnittene Zwiebeln gegeben und etwa eine halbe Stunde lang gekocht, worauf dann 1 Pfund Schweineschmalz zugegeben und die Masse so lange erhitzt wird, bis die Fetttheile nicht mehr spritzen, das heißt, alle Feuchtigkeit vollkommen verdampft ist, worauf die Masse abermals durch ein Tuch geseiht und der Rückstand gehörig ausgepreßt wird. Diese Salbe wird dann Morgens und Abends warm mit Hilfe eines Pinsels auf die schadhaften Hufe geschmiert.

2. Ein anderes vielfach empfohlenes Mittel ist das folgende: Man mache eine Verbindung von gleichen Theilen Vasilin (Vasoline), einem aus Petroleum gezogenen Fett, welches nie ranzig und trocken wird, und Glycerin (Glycerine), welches das Horn zwar sehr erweicht, aber für sich allein zu leicht vom Wasser abgewaschen wird. Eine solche Hufschmiere bewährt sich gegen spröde und bröckelige Hufe ganz vorzüglich.

3. Für spröde Hufe nimmt man 1 Unze gelbes Wachs, 2 Unzen Rindertalg und 3 Unzen Fischthran und schmilzt alles auf gelindem Feuer. Wünscht man die Salbe schwarz, so setzt man eine Kleinigkeit Kienruß hinzu; hiermit schmiert man den Fuß fleißig ein.

4. Für brüchige, mürbe oder sogenannte Wasserhufe: 1 Unze gelbes Wachs, 1 Unze Terpentin schmilzt man bei gelindem Feuer und fügt dann der Flüssigkeit 2 Unzen Schweinefett und 2½ Unzen Leinöl hinzu; hiermit bestreicht man den ganzen Huf, besonders auch die Krone desselben.

5. Für Pferde, welche viel im Moraste oder Wasser gehen müssen: 4 Unzen Wagentheer in 12 Unzen Schweineschmalz gut untereinander gemischt und damit die Hufe täglich eingeschmiert.

252. Hundeseuche (Staupe).

Gegen dieses bösartige Leiden giebt es ein Hausmittel, welches alle anderen Heilmittel überflüssig macht und ganz sicher hilft, nämlich das Schweinefett. Selbst in den Fällen, wo die Krankheit schon weit vorgeschritten war, wo der Hund nichts mehr fraß, nichts mehr sah und die Augen zugeklebt waren, da half auch noch dieses einfache Mittel. Man schiebt dem Hunde ganze Löffel voll Schmalz in das Maul und hält ihm dasselbe zu, bis er den Inhalt verschluckt hat. Unterstützt wird noch die Heilung, wenn man den Hund auch äußerlich, besonders Stirn und Kopf, mit Schweinefett öfters einreibt. Mit diesem einfachen Hausmittel, das nur innerlich und äußerlich im kalten Zustande angewendet wird, wird man stets den besten Erfolg haben.

253. Hundswuth (Tollwuth).

Die Krankheit gehört unbedingt zu den gefürchtetsten, die Menschen oder Thiere treffen. Sie ist hauptsächlich dem Hundegeschlechte (Hund, Wolf, Fuchs, Hyäne, Schakal) eigen, kann aber auch durch Ansteckung auf den Menschen, auf alle Hausthiere, ferner auf Marder, Dachs, Kaninchen, Meerschwein, Reh, Hirsch, vielleicht auf alle warmblütigen Thiere übergehen.

Ueber die Ursache der Krankheit sind die Gelehrten sich jetzt fast vollkommen einig. Es wird ziemlich allgemein und wohl mit gutem Recht angenommen, daß die Uebertragung des Gifts die einzige Ursache der Krankheit ist. Diese Uebertragung geschieht fast ausschließlich durch den Biß wuthkranker Thiere, wobei das Gift direct in die Wunde eingeimpft wird.

Die früheren Annahmen, nach denen die Krankheit durch schlechte Behandlung, mangelhafte Ernährung, Mangel an Saufen, unbefriedigten

Geschlechtstrieb, sehr heißes oder sehr kaltes Wetter, Mangel an Bewegung u. s. w. entstehen könne, haben sich als unbegründet erwiesen.

Uebertragungen der Krankheit durch Fleisch oder Milch kommen nicht oder doch nur höchst selten vor. Der Genuß dieser Nahrungsmittel ist in der Regel schon darum nicht ansteckend, weil die unversehrte Schleimhaut des Verdauungscanals nicht empfänglich für das Wuthgift ist. Jedoch ist der Gebrauch der Milch, namentlich aber des Fleisches von Thieren, die der Tollwuth verdächtig sind, zu vermeiden. Nach deutschen Gesetzen ist das Schlachten wuthkranker oder verdächtiger Thiere, das Abhäuten derselben und jeder Verkauf oder Verbrauch einzelner Theile, der Milch oder sonstiger Erzeugnisse, verboten. Die Cadaver der gefallenen oder getödteten wuthkranken oder verdächtigen Thiere müssen nach Zerschneidung der Haut vergraben werden. Eine Oeffnung des Cadavers darf nur von approbirten Thierärzten vorgenommen werden.

Die Zeit der Entwickelung des Krankheitsstoffs ist häufig eine sehr lange, doch ist die allgemein verbreitete Annahme, daß dieselbe neun Tage, neun Wochen oder neun Monate dauere, eine irrige. Der Ansteckungsstoff entwickelt seine krankmachenden Eigenschaften bei Hunden in 3—6 Wochen, seltener in 7—10 Wochen, obgleich auch Fälle bekannt sind, in denen die Tollwuth schon nach 3—10 Tagen oder erst nach 5—7 Monaten nach der Ansteckung ausbrach. Bei Pferden schwankt die Entwickelungsperiode zwischen 15 Tagen und 3 Monaten, bei Rindern zwischen 9 Tagen und 3—4 Monaten, bei kleinen Wiederkäuern zwischen wenigen Tagen und mehreren Monaten, gewöhnlich zwischen 2 bis 4 Wochen, ähnlich so beim Schwein. Ausnahmsweise sollen 9—15 Monate liegen können zwischen der Ansteckung und dem Ausbruch der Krankheit. Bei trächtigen Thieren, namentlich bei Kühen, kommt die Krankheit gewöhnlich erst beim Abkalben zum Ausbruch.

Was die Erscheinungen, die sich bei tollen Hunden geltend machen, betrifft, so sind manche der bisher als untrüglich angenommenen sehr unzuverlässig, und beruhen auf ganz ungegründeten Annahmen. Dazu gehören: 1. daß jeder tolle Hund das Wasser scheue. Der Durst ist zwar bei vielen nur gering, aber alle lecken und trinken Wasser, Milch und andere Flüssigkeiten. Einzelne tolle Hunde sind sogar durch Wasser geschwommen. 2. Ebenso ist es unrichtig, daß tolle Hunde beständig geradeaus laufen und daß sie immer den Schwanz zwischen die Beine gebogen halten. 3. Auch ist es nicht wahr, daß Hunde mit sogenannten Wolfsklauen und castrirte Hunde nicht toll werden. 4. Nicht alle tollen Hunde haben Schaum vor dem Munde.

Im Beginn der Krankheit zeigt der Hund ein verändertes Benehmen, er erscheint launisch, traurig, unruhig und verändert fortwährend seine Lagerstätte. Gegen seine Umgebung zeigt er sich bald freundlich, bald verdrießlich und zornig. Er sucht gern dunkle Orte, weil ihm das Licht nicht zusagt. Die Freßlust ist gering und verändert, dagegen ist Neigung vorhanden, allerlei unverdauliche Stoffe zu zernagen und zu fressen. Die rothen Augen und die rothe Zunge sind auch gute Kennzeichen für das erste Stadium. Meistens ist auch der Geschlechtstrieb erhöht.

Eine eigentliche Beißwuth stellt sich aber erst später ein. Dieser Zustand wird das erste Stadium genannt und dauert ½—3 Tage. Aus ihm entwickelt sich das zweite Stadium, das der eigentlichen Wuth. In diesem Stadium unterscheidet man zwei Hauptformen, die rasende oder tolle Wuth und die stille. Die erstere Form ist die gefährlichere. Zu den vorhin genannten Erscheinungen, welche jetzt deutlicher hervortreten, gesellen sich: Drang zum Entweichen und Herumschweifen, auffallende Neigung zum Beißen und Veränderung der Stimme. Bei beginnendem Anfall bemerkt man eine Steigerung der Unruhe, einen häufigen Wechsel des Platzes, die Hunde sind während dieser Zeit Tag und Nacht in fortwährender Bewegung. Der Befreiungstrieb ist so groß, daß die stärksten Stricke rasch zernagt, Ketten mit Gewalt zerrissen, Bretterwände durchbrochen werden. Ins Freie gelangt, läuft der kranke Hund planlos umher, kehrt zuweilen mit Nachlaß des Anfalls nach Hause zurück, zeigt sich dann freundlich und furchtsam, verkriecht sich gern. Die Beißwuth, welche sich anfangs nur im Schnappen äußert, wird während des Anfalls gesteigert; durch andere Hunde, Katzen und Geflügel, weniger durch größere Thiere, am wenigsten durch den Menschen erregt. Die Veränderung der Stimme, die mehr rauh und heiser ist, tritt stark hervor. Dieses Stadium der Wuth dauert gewöhnlich 3—4 Tage. Es machen sich während desselben geltend rasche Abmagerung, gesunkene Augen, glanzloses Haar. Nur bei stiller Wuth beobachtet man Schäumen des Mundes (Geifer). Im dritten Stadium tritt Kreuzlähmung ein, die Abmagerung nimmt zu, die Anfälle werden schwächer. Der Tod erfolgt gemeinhin zwischen 5 bis 8 Tagen, niemals überdauert die Krankheit den 10. Tag.

Bei der stillen Wuth, welche ungefähr 15—20 Prozent aller Fälle bildet, sind Aufregung und Beißwuth geringer. Es stellt sich frühzeitig eine Lähmung des Unterkiefers ein, wodurch das Fressen und Saufen gehindert wird. Schleim und Speichel fließen reichlich aus dem stets offenen Munde.

Die wichtigsten Erscheinungen beim Pferde. Anfangs aufgeregt, schreckhaft, widerspenstig. Dann Bissigkeit, Knirschen mit den Zähnen, häufiges Wiehern mit veränderter Stimme, starke geschlechtliche Aufregung, Appetitlosigkeit, Selbstverletzung an den Vorderschenkeln und Flanken, Scheuern des Mauls und der Nase. Schließlich beschleunigtes Athmen, Verfall der Kräfte, Lähmung des Hintertheils. Der Tod erfolgt nach 4 bis 6 Tagen.

Beim Rind sind die Symptome zum Theil ähnlich wie beim Pferde. Wirkliche Beißsucht findet sich selten, dagegen aber heftiges Stoßen, daß die Hörner abbrechen. Speicheln und Geifern tritt stark hervor. Der Tod erfolgt nach 4—7 Tagen.

Gleiches gilt vom Schaf und von der Ziege.

Schweine sind schreckhaft, verkriechen sich gern, werden bei Geräuschen sehr aufgeregt, wild und gefährlich. Beißsucht während der Anfälle sehr groß. Speicheln und Geifern immer zugegen. Tod erfolgt nach 2—4 Tagen.

Die zum wirklichen Ausbruch gekommene Wuth ist unheilbar. Da es nicht unmöglich ist, daß schon während des ersten verborgenen Stadiums der Speichel giftig ist, so soll jeder Biß von einem fremden Hunde als verdächtig behandelt werden.

Wir haben es hier ausschließlich mit der Tollwuth der Thiere, und zwar der Hausthiere, zu thun. Alle wuthkranken, selbst wuthverdächtigen Hunde und Katzen sollten sofort getödtet werden. Dagegen ist eine frühzeitige Behandlung der Bißwunden unserer größeren landwirthschaftlichen Nutzthiere anzurathen.

Wenn auch bei zu spät vorgenommener Behandlung oder weil nicht alle kleinen Wunden an dem behaarten Körper gefunden werden, nicht immer Heilung erfolgt, so sind wuthkranke Schafe, Rinder und Pferde, wenn sie abgesondert und stark angelegt gehalten werden, selten für Menschen und andere Thiere gefährlich. Ist das völlige Ausschneiden der Wunde nicht zulässig, so nehme man gleich nach der Verwundung ein Auswaschen mit heißem Wasser, heißer Lauge oder einer starken Lösung von Carbolsäure (Carbolic Acid) in heißem Wasser vor. Dann wird die Wunde noch mit Salzsäure (Muriatic) oder Höllenstein (Nitrate of Silver) gebeizt. Vorzügliche Dienste thut das Brenneisen. Schließlich muß die Wunde durch Aufstreichen von spanischem Fliegenpulver (Cantharides) 4—6 Wochen lang in Eiterung gehalten werden.

Am gefährlichsten erscheinen die nur wenig blutenden Verletzungen, da bei stärkeren Verwundungen das Gift durch die Blutung leicht fortgespült wird.

Selbstverständlich hat man mit dem angeführten Heilverfahren die größere Aussicht auf Erfolg, wenn dasselbe sofort nach der Verwundung des betreffenden Thieres in Anwendung kommt. Bei verspäteter Behandlung sind die Aussichten schwach; ganz nutzlos ist dieselbe, wenn die Tollwuth bereits ausgebrochen.

254. Hundswuth, Heilung der.

Der Knoblauch soll sich in verschiedenen Fällen als Heilmittel bewährt haben. Man kocht je einen Knollen in 1½ Pfund reinen Wassers bis auf ein Pfund ein und giebt davon dem Gebissenen, nachdem ihm möglichst schnell nach der Verwundung die verletzte Stelle mit frischem Wasser ausgewaschen und mit zerstoßenem Knoblauch ausgerieben worden und der letztere dann noch einige Zeit darauf liegen geblieben ist, täglich eine Unze der Flüssigkeit. Außerdem muß der Patient nüchtern zwei Knollen mit Brod verzehren, und sollen ihm bei eintretenden Anfällen von Tobsucht ganze Büschel von Knoblauch vorgelegt werden, welche er in der Wuth so lange zerbeißt und von denen er kaut, bis er ganz betäubt ist. Durch einen reinen Zufall wurde auf diese Mittheilung in der neuesten Zeit wieder die Aufmerksamkeit gelenkt, indem ein junger Bauer, nachdem er in Folge eines Bisses in Tobsucht verfallen, zufällig in eine Kammer gebracht worden war, in welcher an den Wänden Büschel von Knoblauch zur Aufbewahrung aufgehängt waren. Dadurch, daß er in seiner Wuth die Büschel herabgerissen

und bis zu der darauf erfolgenden Betäubung zerkaut hat, war er vollständig hergestellt.

Als ein vielleicht noch sicherer wirkendes Mittel dürfte das Weingeist-Schwitzbad, das auch bei starken Erkältungen und chronischem Rheumatismus gute Dienste leistet, zu empfehlen sein.

1. Völlig entkleidet setzt sich der Gebissene auf einen nicht zu hohen Stuhl mit ganzem Holzsitz und ohne Rückenlehne.

2. Man hüllt den Kranken ein in eine oder zwei wollene Decken, welche man am Hals nicht allzu fest befestigt. Die Decken müssen den Patienten auf dem Stuhle vollkommen einhüllen bis auf den Boden.

3. Man schüttet in eine Untertasse ein Achtel Quart Spiritus. Dann schiebt man die Tasse unter den Sitz des Stuhles, ehe man den Spiritus anzündet. Man könnte sich sonst leicht die Finger verbrennen, namentlich wenn man mit dergleichen Sachen nicht umzugehen gewohnt ist.

4. Hat der Patient genug geschwitzt (und schwitzen wird er), so sollte er in seiner Schwitzdecke auf ein nahe stehendes, vorher durchwärmtes und zubereitetes Bett gelegt und gut zugedeckt werden. Ob der Kranke genug geschwitzt hat, weiß in der Regel ein anwesender vernünftiger Freund besser zu beurtheilen, als der Kranke selbst.

5. Liegt der Kranke, gut und vorsichtig zugedeckt, im Bette, so muß für frische Luft gesorgt werden, aber, wohlverstanden! so, daß der Patient von keiner Zugluft getroffen wird.

6. Häufiges Trinken kalten Wassers befördert den Schweiß während des Bades. Ein deutscher Arzt in Californien macht folgenden Vorschlag: Ist keine Dampfbadeanstalt im Orte, so bringt man in ein kleines, dicht schließendes Zimmer viele, glühend heiße Steine, auf dieselben gießt man Wasser oder wirft nassen Sand darauf, die abgekühlten Steine müssen stets wieder glühend gemacht und während dieser Zeit andere glühende Steine in das Zimmer gebracht werden, die Hauptsache ist, daß das Zimmer fortwährend voll heißen Dampfes ist. Ist die Tollwuth noch nicht ausgebrochen, so wendet man das Dampfbad mindestens zwei Stunden an, ist dieselbe bereits ausgebrochen, so lange, bis die Krämpfe aufhören, in diesem Falle muß der Kranke in ein Betttuch gewickelt und Hände und Füße gebunden werden, Hals und Kopf müssen jedoch frei sein; gut ist es, wenn noch eine Person in dem Zimmer anwesend ist.

255. Husten.

1. Man nehme eine Kaffeetasse voll Leinsamen und weiche ihn über Nacht in Wasser. Am folgenden Morgen setzt man 2 Quart Wasser mit einer Hand voll geschnittener Süßholzwurzel (Licorice Root) und ¼ Pfund guter Rosinen zum Feuer und läßt es einige Zeit kochen. Hierauf giebt man den Leinsamen zu und läßt noch ½ Stunde unter beständigem Umrühren kochen. Dann seiht man es durch und setzt Citronensaft und Zucker nach Geschmack zu. Von dieser Mischung trinkt man unter Tags öfters kalt und Abends warm.

2. Eines der bewährtesten Mittel gegen Husten ist das Kartoffelwasser. Die Kartoffeln werden zu diesem Behufe sorgfältig gewaschen und wie gewöhnlich zum Verspeisen mit Wasser gar gesotten. Das abgeseihte Wasser wird dann mit gleichen Theilen frischem Brunnenwasser vermischt und die Mischung noch einmal mit einer genügenden Menge Candiszucker (Rock Candy) aufgekocht. Hiervon trinkt man Morgens und Abends, wohl auch etwas unter Tags. Diese Abkochung hat sich als Hausmittel gegen langwierigen, angreifenden Husten vielfach bewährt.

3. Man nimmt einen schwarzen Rettig, schneidet am Kopfende desselben eine Scheibe ab, höhlt den übrigen Theil des Rettigs aus, füllt die Höhlung mit Candiszucker (Rock Candy), deckt die abgeschnittene Scheibe wieder darauf und setzt den Rettig in den stark erhitzten Backofen. Nachdem der Zucker geschmolzen, nimmt man täglich ein paar Theelöffel von demselben, und zwar so heiß, wie man es leiden kann.

4. Gegen Husten, wie er besonders im Frühjahr unter Kindern häufig epidemisch auftritt, wird folgendes Mittel empfohlen: Es wird Haferstroh geschnitten und davon durch starkes Abkochen ein Thee bereitet, von welchem täglich mehrmals getrunken wird. Der Husten soll sich unter dem Gebrauch dieses Mittels schon nach drei Tagen verloren haben.

256. Hyacinthen, Cultur der.

Zu dem lieblichsten Zimmerschmuck gehört ein Flor dieser schönen und überaus wohlriechenden Blumen zu einer Zeit, wo andere Blumen ganz fehlen. Nicht immer gelingt die Kultur der Zwiebelgewächse, und doch ist das bei derselben zu beobachtende Verfahren höchst einfach. Die erste Aufgabe ist, die Zwiebeln von erprobten, zuverlässigen Händlern zu beziehen. Es machen häufig Bruder Straubians ihr Erscheinen in unseren Häusern, die angeblich im Interesse der Blumenzucht extra über's Meer kamen, um uns mit den allerausgezeichnetsten Sorten von Blumenzwiebeln und Knollengewächsen zu beglücken. Der alte Hans ist bei solchem Bruder Straubian, angeblich aus „Stukkart", auch einmal reingefallen. Einmal, aber nie wieder. Hat man gute Zwiebeln, so muß man, um gute Blumen zu ziehen, namentlich den Grundsatz festhalten, daß man die Zwiebeln in den Gläsern nicht eher zum Treiben in einen warmen, hellen Raum bringen darf, als bis die Wurzel sich ganz bedeutend entwickelt hat. Man füllt die zur Hyacinthenzucht gewöhnlich benutzten und besonders dazu geformten Gläser so weit mit Wasser, daß zwischen dem Wurzelboden der aufgesetzten Zwiebel und dem Wasser ein fingerbreiter Raum bleibt. Nun stellt man die Gläser nicht etwa, wie solches gewöhnlich geschieht, vor das Fenster eines geheizten Zimmers, sondern an einen kühlen, dunkeln Ort. Erst wenn die Wurzeln der Pflanze so weit entwickelt sind, daß sie den Boden des Glases berühren, kann das Treiben beginnen. Man bringt die Gläser dann zuerst an eine weniger warme, später (nach etwa 8 Tagen) an eine warme Stelle der geheizten Stube; z. B. auf eine Fensterbank in der Nähe des Ofens. Hier bedeckt man die Pflanze mit einer leichten Papierdüte, um die trockene Luft des Zimmers und die zu starke Entwickelung der

Blätter zurückzuhalten. Die Bedeckung wird nicht eher abgenommen, als bis der Blüthenschaft sich über den Blättern erhebt und die untersten Glocken sich zu färben beginnen. Nun bedürfen die Blumen viel Licht. Stellt man sie während der Blüthe wieder kühler, so dauert der Flor um so länger. Der Verlust an Wasser wird durch Zusatz von frischem, lauwarmem immer ergänzt.

Die abgekühlten Hyacinthen stellt man wieder kühler und dunkeler, bis mit dem Absterben der Pflanze die Zwiebel trocken ist. Sie kann zum Treiben nicht wieder benutzt werden, wohl aber zur Kultur im freien Lande.

257. Ingwerbier. (Gingerbeer.)

Ingwerbier, ein sehr angenehmes, gesundes Getränk, wird folgendermaßen bereitet: 12½ Gallonen Wasser werden mit 14 Pfund Zucker und 5 Unzen gestoßenem Ingwer (Ginger) 1 Stunde unter Abschäumen gekocht, mit dem Weißen von 8 Eiern geklärt, der Saft und die Schale von 13 Citronen und ½ Eßlöffel Hefe zugesetzt, die Flüssigkeit bei leicht geschlossenem Spund 14 Tage gähren gelassen und dann auf Flaschen gefüllt. Nach 14 Tagen ist das Bier trinkbar. Es schäumt sehr stark und darf daher nur in kleine Flaschen gefüllt werden.

258. Ingwerwein.

Ingwerwein wird am besten im Frühjahr oder Herbst bereitet. Man kocht 6 Gallonen Wasser mit 18 Pfund Zucker und ½ Pfund gestoßenem Ingwer (Ginger) ½ Stunde, schäumt sorgfältig ab und läßt die Flüssigkeit bis zum folgenden Tage stehen. Dann schneidet man 7½ Pfund sehr schöne gewaschene Rosinen klein, entfernt die Kerne, thut die Rosinen in ein Faß nebst 1 Gallone gutem Cognak (Cognac) oder Arak (Arrack), sowie drei in Stücke geschnittene, von den Kernen befreite Citronen, gießt vorsichtig die durchgeseihte Flüssigkeit darüber, verspundet das Faß, klärt den Wein nach 14 Tagen mit 1 Unze Hausenblase (Isinglass) und füllt ihn nach weiteren 14 Tagen auf Flaschen.

259. Insekten im Gemüsegarten, Vertilgung derselben.

1. Zuerst nehmen wir den Herrn Erdfloh vor. Das sicherste Mittel zur Vertreibung des Erdflohs ist die Nässe. Wasser kann der Racker nicht vertragen, daher ist häufiges Begießen ihm sehr hinderlich, namentlich wenn es in der heißen Mittagszeit stattfindet. Man verdirbt ihm auch den Appetit, wenn man die Pflänzchen mit einer Abkochung von Wermuth oder Pyrethrum (Persian Insect Powder) begießt. Auch das Bestreuen der von Thau oder Regen nassen Pflanzen mit Ofenruß, Pyrethrum, Straßenstaub, Asche ist von guter Wirkung. Schade nur, daß alle diese Mittel eine Radicalkur nicht bewirken; sie müssen häufig wiederholt werden. Das Lieblingsgericht der Erdflöhe ist die Gartenkresse. Man säet daher wohl zwischen die Reihen solcher Pflanzen, die man gegen den Erdfloh schützen will, Gartenkresse. Er läßt sich diese gut schmecken und verschont

inzwischen die anderen Pflanzen, namentlich wenn man diese fleißig begießt, während man die Kresse unbegossen läßt. Der Herr Erdfloh soll eine feine Nase haben. Tränkt man Sägespäne mit Petroleum und streut diese aus in der Nähe der Pflanzen, so soll der Geruch den schwarzen Gesellen vertreiben. Als Radicalmittel wird das folgende empfohlen: Man zerhackt Knoblauchknollen sehr fein und vermischt damit den Pflanzensamen kurz vor der Aussaat. Ich glaube dieses Mittel besonders empfehlen zu dürfen. Ein freundlicher Leser in Schuilkill County, Pa. (oder war es eine freundliche Leserin?) theilt mir mit, daß, nachdem vier Aussaaten von Kohlpflänzchen durch den Erdfloh zerstört wurden, man zum Knoblauch seine Zuflucht nahm. Einige Knoblauchknollen wurden zerquetscht und der Kohlsamen tüchtig damit vermengt. Kein Erdfloh ließ sich an den Pflänzchen sehen.

2. Recht schädlich erweisen sich auch die Engerlinge, die Larven der Maikäfer. Sie verderben durch Benagen der Wurzeln oft ganze Beete von Erdbeeren-, Salat- und anderen Pflanzen. Auch sie sind bei trockenem Wetter am meisten zu fürchten. Mit dem Engerling ist wenig anzufangen; man muß Jagd auf ihn machen und ihn tödten, wo man seiner habhaft wird. Glücklich darf sich preisen, wer in seinem Garten einige Kammerjäger, ich meine Maulwürfe, hat; sie sind die fleißigsten Engerlingszerstörer, die es giebt. Vermindert wird die Zahl der Engerlinge, wenn man den Garten im Herbst umgräbt und den Boden in rauher Furche liegen läßt über Winter. Eine Düngung mit Peruguano oder Aufstreuen und seichtes Unterbringen von Schwefelblüthe soll die Engerlinge tödten.

3. Die Larve der Kohlfliege. Ein abgefeimter Racker und Bösewicht ersten Ranges. Ich meine jenen kleinen Räuber, der in Form einer Made oder Raupe die Wurzeln und Stengel unserer Kohlpflanzen, namentlich der Blumenkohlpflanzen, benagt und dieselben zerstört. Auch den Radieschen, die ja zu den Kohlarten gehören, stellt dieses Würmchen, aus dem später die Kohlfliege (Anthomia Brassica) entsteht, nach. Vergebens habe ich mich nach einem Vertilgungsmittel dieses Bösewichts umgesehen. Vermindern kann man die Gefahr durch Wechsel des Landes und Zerstörung der damit behafteten Kohlstrünke u. s. w. Gewöhnlich beobachtet man beim Kohl die Folgen des Fraßes wenige Tage nach dem Umsetzen der Pflänzchen; aber auch schon im Pflanzenbeete findet man zuweilen den Wurm in Thätigkeit. Ich bin zu dem Entschlusse gekommen, im Frühjahr wie folgt zu verfahren: Ich ziehe meine Pflanzen in einem Mistbeete. Hier werde ich die Erde in den Rillen, in welche die Saat stattfindet, stark mit dem Pyrethrumpulver (Persian Insect Powder) versetzen. Seitdem die Pflanze, eine Kamillenart, aus welcher dieses Pulver gemacht wird, massenhaft in Californien gebaut wird, ist das Pulver verhältnismäßig wohlfeil (50 Cent pro Pfund). Das Pulver zerstört unfehlbar jedes Insektenleben. Außerdem bestreue ich die Rillen mit zerhackten Knoblauchknollen. Schreite ich zum Umpflanzen, so mache ich mir eine fast syrupsdicke Abkochung von Knoblauch (Pyrethrum, die Blätter und Stengel der Tomatopflanze, auch Wermuth oder auch Tabak erfüllen vielleicht denselben Zweck) und tauche die Wurzeln kurz vor dem Pflanzen in die erkaltete Brühe. In

dieser Weise hoffe ich den Feind unschädlich zu machen. Wer's außer dem alten Hans versuchen will, kann das Mittel anwenden; patentirt ist es nicht. Wahrscheinlich hilft's. Wenn nicht, dann nicht.

4. Die Kohlraupe, aus der später der unter dem Namen Kohlweißling bekannte Schmetterling entsteht, ist auch ein recht unsauberes, böses Geschöpf. Der Hans darf sagen, für ihn und seine Grete hat die Raupe allen Schrecken verloren. Wir machen ihr durch Pyrethrum ein jähes Ende. Sobald die Raupe sich auf unseren Kohlköpfen mausig macht, werden einige Löffel voll Pyrethrum in kochendem Wasser tüchtig umgerührt, die Brühe sodann unter beständigem Umrühren in einen Eimer voll kaltes Wasser geschüttet. Hiermit werden die Kohlköpfe vermittelst einer Gießkanne mit feinlöcheriger Brause begossen. Da sich das Pyrethrumpulver nicht im Wasser auflöst, so ist wiederholtes Umrühren nöthig. Dieses Mittel ist sure pop. Nicht genug kann aber betont werden, daß das Pulver frisch sein muß. Altes Pulver ist wirkungslos. Sammeln sich später neue Würmer, so muß der Beguß wiederholt werden. — Auch Bestreuen der Kohlpflanzen mit gemahlenem Pfeffer soll von guter Wirkung sein, anderer Mittel gar nicht zu gedenken.

5. Der Gurkenkäfer, auch einer der schlimmsten Feinde des Gärtners. Man empfiehlt das Bestreuen der vom Thau nassen Pflanzen mit zerfeinertem Hühnermist. Man kann den Hühnermist auch im Wasser auflösen und damit die Pflanzen benetzen. Wir fanden auch hier das wiederholte Bestäuben der Pflanzen mit Pyrethrumpulver vermittelst eines kleinen Bestäubers (Püsters) vollkommen ausreichend.

6. Die Johannis- und Stachelbeerraupe läßt sich nach meinen eigenen Erfahrungen am leichtesten und erfolgreichsten durch Alaun vertreiben. Man nimmt 5 Unzen Alaun, löst denselben in heißem Wasser auf und vermischt die Auflösung mit 20 Quart Wasser. Damit bespritzt man die Pflanzen. Dieses Mittel wird sich ohne Zweifel auch gegen andere Raupen erfolgreich anwenden lassen. Auch ein unter dem Namen Slug Shot bekanntes Patentmittel ist äußerst wirksam.

7. Der Kartoffelkäfer. Paris Green, das Arsenik enthält, ist allgemein als erfolgreiches Vertilgungsmittel dieses in Abnahme begriffenen Unholds bekannt. Man vermischt dasselbe entweder mit Wasser und benetzt die Pflanzen mit der Mischung, oder man vermischt das Pulver mit durchgesiebtem Gyps (Landplaster), auch wohl mit Roggenmehl, oder sog. middlings, und bestäubt damit früh am Morgen die vom Thau nassen Pflanzen. Bei größeren Anpflanzungen, namentlich wenn dieselben sich in einiger Entfernung vom Hause befinden, scheint mir das Bestäuben die einfachste Art des Vergiftens. Man bedient sich dazu eines cylinderförmigen, verdeckelten Blechgefäßes mit durchlöchertem Boden. Ein einziger kurzer Ruck mit dem Arme über jeder Pflanze ist hinreichend zur Bestäubung derselben. Im Allgemeinen wird eine viel größere Quantität von Paris Green gebraucht, als nothwendig oder den Pflanzen heilsam ist. So gebrauchte ich früher auf je 25 Theile Landplaster einen Theil Gift. Später gebrauchte ich auf 50 Theile Plaster einen Theil Gift. Im vorigen Jahre machte ich die Mischung noch schwächer. Auf je 75 Eßlöffel voll Nachmehl

gebrauchte ich 1 Eßlöffel voll Paris Green und fand dieses Verhältniß vollkommen genügend. Vergiftet man die Käfer zur rechten Zeit, d. h. sobald die erste Brut ihr Erscheinen macht, so genügt in der Regel ein einmaliger Gebrauch des Mittels. Ich ziehe die Bestäubung der Benetzung vor, da das Gift bei dem erstgenannten Verfahren an den Blättern festklebt und für längere Zeit Schutz gewährt, während das naß aufgetragene Gift vom ersten starken Regenschauer abgespült wird.

260. Insektenstiche, gegen.

Stechen Bienen, Hornissen, Wespen, Ameisen u. s. w., so schlage man sie entweder auf der Wunde todt oder lasse von ihnen selbst den Stachel aus der Wunde ziehen, weil derselbe beim Wegreißen der Insekten jedes Mal in der Wunde stecken bleibt. Kann man den Stachel erkennen, so ziehe man ihn heraus, weil dadurch die Entzündung sehr vermindert wird. Unmittelbar danach, noch ehe die Geschwulst bedeutend wächst, wasche man die Stelle mit frischem Wasser und Essig oder lege nasse kühle Erde darauf, oder reibe in die Wunde einige Tropfen Rüböl (Rape Seed Oil) ein, oder bestreiche die Stelle mit dem ausgepreßten Saft von den Beeren des Jelängerjelieber (Honey Suckle), oder mit Speichel, oder Ohrenschmalz. Auch Einreibung von Brom (Brom) ist ein unfehlbares Mittel. Man reibt in die gestochene Stelle unmittelbar nach einander erst eine mäßig verdünnte Mischung von 4 Theilen Bromwasserstoffsäure (Hydracid Brom) und einem Theil Schwefelsäure (Sulphuric Acid), dann eine etwas verdünnte Lösung von bromsaurem Kali (Bromide of Potassium) ein. Stiche giftiger Insekten oder solcher, die Milzbrandgift von Thieren auf den Menschen übertragen, erregen starke Geschwulst, brennenden Schmerz, Röthe, Fieber und Angst. Es bildet sich bald eine bläuliche, schnell brandig werdende Blase. Man schneide die Pustel auf, reinige sie mit Salzsäure (Muriatic Acid), lege warme Umschläge von Semmelkrume, in Wasser gekocht, auf, und setze etwas Campherspiritus (Spirits of Camphor) zu.

261. Johannisbeeressig.

Reife Johannisbeeren werden mit einer hölzernen Keule gequetscht, der Brei leicht bedeckt an mäßig warmem Ort stehen gelassen und nach 48 Stunden ausgepreßt. Die Trauben rührt man noch 1—2 Mal mit etwas Wasser an, preßt sie gut aus, schüttet sämmtliche Flüssigkeiten in einen hohen Steintopf und stellt diesen zur Gährung an einen mäßig warmen Ort. Fängt die Flüssigkeit an kalt zu werden und zeigen sich Essigfliegen, so wird sie durch ein wollenes Tuch geseiht. Die Hefentheile sondert man ab und bewahrt den fertigen Essig in Flaschen an einem kühlen Orte auf.

262. Johannisbeersaft.

Johannisbeeren mit den Stielen werden in einen Kessel gethan und auf 3½ Quart 1 Pint Wasser gegossen; dann läßt man die Johannisbeeren auf dem Feuer sehr heiß werden, zerquetscht sie gut, thut sie in ein Haarsieb,

drückt Saft und Fleisch durch, so daß alle Stiele, Körner und Hülsen zurückbleiben, setzt auf jedes Pfund Saft 1 Pfund Zucker, kocht die Masse, schäumt sie während des Kochens fleißig ab, bis der Saft anfängt dick zu werden, und füllt ihn nach dem Erkalten in Gefäße.

263. Johannisbeere, Heilkraft der schwarzen.

Dieser Strauch verdient viel mehr Aufmerksamkeit, als ihm bisher geschenkt worden ist. Früchte, Blätter und junge Sprossen werden als heilsame Arzneien gegen verschiedene Krankheiten und Beschwerden angewendet. Sie haben eine blutreinigende und harntreibende Wirkung und werden gegen Gicht und Wassersucht, Leibschmerzen, Durchfall, Halsentzündung und Krampfhusten mit Erfolg gebraucht. Gewöhnlich bereitet man aus den Blättern und den jungen Sprossen einen Thee und von den Beeren einen weingeistigen Extract. Damit man das ganze Jahr über diesen Thee haben kann, so muß man im Frühjahre die Blätter und Sprossen im Schatten unter Papier trocknen und vor Staub bewahren. Will man einen Thee gegen Krampfhusten der Kinder kochen, so verfahre man auf folgende Weise: Die Blätter bezw. weißen Spitzen der Aestchen werden klein geschnitten, eine starke Hand voll mit ½ Pint Wasser und 1½ Unzen Candiszucker (Rock Candy) bis auf die Hälfte eingesotten, durchgeseiht und diese Portion Morgens, Mittags und Abends zu trinken gegeben. Den Kindern, welche diesen Thee nicht gerne trinken, kann man etwas Milch darunter schütten. — Sind die reifen Beeren in Weingeist destillirt worden, so entfernt dieses Getränk die Leibschmerzen, Kolik, Durchfall und selbst Mutterbeschwerden.

Wenn man die schwarzen Johannisbeeren zur Zeit ihrer vollkommenen Reife an einem trockenen Tage bricht, in einem nicht zu warmen Backofen gut und langsam dörrt (aber nicht verbrennt), so hat man ein köstliches Mittel im Hause gegen Halsweh, geschwollene Mandeln, Heiserkeit ꝛc. Man braucht nur ein halbes Trinkglas voll von solchen gedörrten Beeren mit ½ Pint Wasser so lange zu sieden, bis sie ganz weich sind, um die Beeren durch Leinwand pressen zu können. So viel es nun ausgepreßten Saft giebt, so viel nimmt man dem Gewichte nach weißen Zucker, kocht es zusammen zu einem Syrup und giebt alle 2 Stunden 1 Kaffeelöffel voll davon ein. — Der von ganz reifen schwarzen Johannisbeeren erzeugte Essig ist zur Bereitung der Speisen von vorzüglicher Beschaffenheit und wird, wie folgt, bereitet: Im Juli werden die reifen Beeren abgepflückt, gereinigt, in eine große Flasche geschüttet und dann mit gutem starken Weinessig vollgefüllt und oben, jedoch nicht fest, mit Papier verschlossen. Mißt die Flasche 1 Quart Flüssigkeit, so kann man ein Drittel Beeren dazu nehmen. Jene gefüllte Flasche wird Anfangs in mäßige Wärme oder in die Sonne gestellt, worauf die Gährung bald anfängt und mehrere Tage anhält. Erreicht dieselbe ihr Ende, so wird die Flasche in den Keller getragen und dann nach mehreren Wochen, wenn der Essig schon ganz rein und klar ist, gießt man denselben vorsichtig von den auf dem Boden der Flasche liegenden Beeren in eine andere Flasche ab, worin er bis zum Gebrauch luftdicht verschlossen

und aufbewahrt wird. — Aus den schwarzen Johannisbeeren bereitet man auch einen guten Liqueur.

Daß auch die Blätter dieses Strauches eine heilende Wirkung bei Wunden haben, ist noch wenig bekannt. Legt man nämlich diese Blätter auf eine frische Wunde, so wird die Eiterbildung verhindert und eine recht baldige Heilung herbeigeführt. Die frischen Blätter werden zerhackt aufgelegt und die getrockneten erst in etwas lauem Wasser aufgeweicht und dann ebenso angewendet. Der schwarze Johannisbeerstrauch verdient also alle Beachtung.

264. Johannisbeerwein.

1. Die Beeren. Man kann zur Bereitung von Johannisbeerwein alle Sorten gebrauchen, die dunkelrothen, hellrothen und weißen. Eine schönere Farbe bekommt der Wein, wenn man nur rothe Beeren nimmt.

Während man die Beeren, die zur Bereitung von Saft Verwendung finden, gern vollkommen reif werden läßt, kann man diejenigen, aus denen Wein bereitet werden soll, einige Tage früher pflücken und sie dann an einem kühlen Orte 2—3 Tage in Körben nachreifen lassen. In dieser Weise bekommen die Beeren die richtige Säure, das Auspressen wird erleichtert, die Saftmenge wird eine größere.

2. Das Pressen der Beeren. Wer die Arbeit nicht scheut, kann die einzelnen Früchte abbeeren; nothwendig ist es nicht. Das Auspressen geschieht gewöhnlich in einer Saftpresse. Wer eine solche nicht besitzt, kann sich auch dadurch helfen, daß er etwa 2 Hände voll Beeren auf einmal in einem Leinentuche durchdrückt. Dieses Verfahren ist zwar mühsam, läßt sich aber doch bei geringeren Massen von Beeren recht wohl anwenden. Der gewonnene Saft wird in Steintöpfe oder Porzellantöpfe geschüttet, die zugedeckt an einem kühlen Orte bis zum nächsten Tage stehen.

3. Die Fässer. Als Fässer wählt man am besten Wein- oder Rumfässer. Je größer dieselben sind, desto besser gährt der Wein aus und um so haltbarer wird derselbe. Die Fässer müssen vor dem Einbringen des Mostes gehörig gereinigt werden, dies geschieht am besten durch öfteres Ausbrühen mit kochendem Wasser.

Das Spundloch darf weder zu groß noch zu klein sein. Das Zapfloch befinde sich stets etwas höher als sonst bei den Fässern, weil die Hefentheile zwar nach unten sinken, oft aber bis zu einem Viertel im Fasse hinaufreichen.

Fässer, in denen Essig oder Bier gewesen, oder solche, in denen selbstgemachter Wein sauer geworden oder sonst verdorben ist, dürfen niemals zur Weinbereitung wieder benutzt werden, weil man, selbst wenn sie ausgereinigt werden, immer noch Gefahr läuft, daß der Wein verderbe.

Ist der Wein abgezapft, so werden die Fässer sogleich mit vielem kochenden Wasser, dem man jedesmal eine Kleinigkeit Soda zusetzt, mehrmals gehörig ausgespült und dann mit kaltem Wasser gefüllt und mit auf-

gesetztem Spunde in den Keller gestellt. Vor dem Gebrauche müssen sie dann aber nochmals mit kochendem Wasser gereinigt werden.

4. Das Füllen der Fässer. Am Tage vor dem Füllen wird der Zucker (guter Hutzucker) in Stücke geschlagen, und in einem Eimer oder Zuber mit der gehörigen Menge Brunnenwasser übergossen. Diese Mischung wird mit einem Tuche zugedeckt und bleibt bis zum nächsten Tage stehen, muß aber öfters umgerührt werden, damit der Zucker sich auflöse.

Auf ein Quart Johannisbeersaft nimmt man 2 Quart Wasser und 2 Pfund Zucker. (Von 50 Pfund Johannisbeeren erhält man etwa 18 Quart Saft.)

Wer den Wein süß liebt, kann etwas mehr Zucker verwenden.

Das Faß wird nun in dem obigen Verhältniß mit dem Saft, aufgelöstem Zucker und Wasser gefüllt, doch nicht ganz bis zum Spundloch, weil der Most sich bei der Gährung hebt.

5. Die Gährung. Hat man das Faß ordnungsmäßig gefüllt, so wird es in einen Raum gebracht, dessen Temperatur sich möglichst gleichmäßig auf 60 bis 65 Grad Fahrenheit hält. Der Raum muß aber frei von jedem üblen, dumpfen Geruche sein und bei warmem Wetter täglich gelüftet werden.

Man erwartet nun ruhig das Ende der Gährung ab, welches dann eingetreten ist, wann das auf das Faß, noch besser auf das offene Spundloch gelegte Ohr im Innern kein Kochen oder Brausen, überhaupt keine Bewegung mehr hört, und spundet das Faß, welches auch jetzt nicht spundvoll sein darf, mit einem gutschließenden Korkspunde zu. Derselbe muß aber recht hoch sein, so daß er ziemlich weit aus dem Fasse hervorragt und abgenommen werden kann, ohne durch gewaltsames Herausnehmen desselben den Inhalt des Fasses zu erschüttern.

So läßt man den Wein ruhig bis zum nächsten Frühjahre oder Sommer im Keller liegen. Zeigt es sich nun, daß derselbe vollkommen hell und flacker ist, so kann man ihn auf Flaschen ziehen, die dann gut verkorkt und verlackt im Keller stehend aufbewahrt werden. Sollte er seine vollkommene Klarheit noch nicht erreicht haben, so thut man besser, ihn ruhig auf der Hefe weiter lagern zu lassen.

Will man sich davon überzeugen, ob der Wein vollständig klar und ruhig geworden ist, so füllt man ein Weinglas und läßt es bis zum nächsten Tage stehen. Bildet sich in der Zeit kein trüber Bodensatz, so kann man den Wein abzapfen.

6. Das Abziehen des Weines. Das Abzapfen geschieht mittelst eines hölzernen Hahnes, welcher in gehöriger Höhe schon vor dem Einbringen des Mostes so fest eingeschlagen wurde, daß er luftdicht schließt.

Die Flaschen müssen, sobald wie möglich, mit Weinkorken zugekorkt und am besten auch zugelackt werden.

Wesentlich vereinfacht wird das Verfahren des Abziehens dadurch, daß man im Frühjahre den Wein von der Hefe abläßt und ihn in ein anderes Faß bringt, das dann gut gespundet im kühlen Keller bis zum Herbste liegen bleibt. Besonders rathsam ist dieses letztere Verfahren für diejenigen, welche mehrere Fässer abzuziehen haben. Man braucht in

diesem Falle nicht ganz so behutsam beim Abziehen zu Werke zu gehen, da die Gefahr, daß der Wein trübe in die Flaschen komme und später Bodensatz bilde, lange nicht so groß ist, wie in dem Falle, wo er unmittelbar von der Hefe in die Flaschen gezapft wird.

Sollte beim Abziehen durch Unvorsichtigkeit Trübung herbeigeführt worden sein, bevor noch der größte Theil des Inhalts abgelassen worden ist, so schlägt man das Faß wieder zu, und läßt es 14 Tage bis 3 Wochen liegen, damit der Wein sich wieder kläre.

7. Einige wichtige Regeln.

1) Man befleißige sich bei der Bereitung der größten Reinlichkeit. Alle Gefäße, wie Fässer, Schalen, Töpfe, Trichter, Flaschen u. s. w. müssen auf das sorgfältigste vor dem Gebrauch gereinigt werden. Ich betone ausdrücklich: durch die Benutzung von nicht sorgfältig genug gereinigten Fässern ist schon Manchem der Wein verdorben.

2) Die Temperatur im Gährungsraume sei eine möglichst gleichmäßig laue, 60 bis 65 Grad Fahrenheit, diejenige im Lagerraume eine möglichst kühle, etwa 40—45 Grad.

3) Beim Abzapfen oder etwaigen Umfüllen muß schnell verfahren und überhaupt danach getrachtet werden, daß der Wein so wenig wie möglich mit der atmosphärischen Luft in Verbindung komme, weil sonst Alkohol und Kohlensäure verflüchtigen und der Wein schal, unter Umständen (durch Aufnahme von Sauerstoff aus der Luft) sogar sauer wird.

4) Man richte sich bei den ersten Versuchen, die man macht, bezüglich der Zusammenstellung der Saft-, Zucker- und Wassermenge genau nach der oben gegebenen Vorschrift. Um die Sache recht gut zu machen, werden vom Laien oft Saft- und Zuckerzusatz unverhältnißmäßig vergrößert. Solche Moste vergähren aber nur sehr langsam und da sie sich nicht recht klären, so wird oft hierdurch den Betreffenden die Sache gleich das erste Mal verleidet.

5) Weder der Most, noch der fertige Wein dürfen mit Metall längere oder kürzere Zeit in Verbindung gebracht werden. Bei der Benutzung von Blecheimern, blechernen Trichtern u. s. w. kommt es sehr häufig vor, daß der Wein „blau" wird und verdirbt.

265. Kälberlähme.

Gegen Kälberlähme wird empfohlen, den Kühen, an denen die Kälber saugen, und später diesen selbst täglich etwas reines Knochenmehl unter das Kurzfutter zu mengen. Die Kälberlähme ist nämlich eine Krankheit der Knochen, deren Ausbildung durch den Mangel an phosphorsaurem Kalk, wovon das Grünfutter in manchem Jahre nicht die genügende Menge enthält, befördert werden soll. Daß der phosphorsaure Kalk, der einen Hauptbestandtheil des Knochenmehls bildet, sehr wesentlich zur günstigen Entwickelung des Knochenwerks bei jungen Thieren beiträgt, unterliegt gar keinem Zweifel.

266. Käse.

Amerikanischer Käse. Wer Etwas für seinen eigenen Bedarf macht, der will was Gutes. Wir nehmen also zur Käsebereitung die frische, süße Milch, wie wir dieselbe von der lieben Bassy erhalten. Um den in derselben vorhandenen Käsestoff zu fällen, bringen wir das Lab in Anwendung, wodurch die Milch zum Gerinnen gebracht wird. Neuerdings gebraucht man statt des Labmagens einen künstlichen Labextract, wodurch der Vortheil erreicht wird, daß man stets ein gleichmäßig wirkendes Lab hat. Dem Labextract wird eine Gebrauchsanweisung beigegeben.

Wer Labmagen gebraucht, setze das Lab etwa 30 Stunden vor dem Gebrauche mit reinem, weichem Wasser an. Man schneidet zu diesem Ende von dem Labmagen das erforderliche Gewicht ab, schneidet es in mehrere kleine Stücke, legt dieselben in einen irdenen Topf und gießt das Wasser in richtigem Verhältniß darüber. Das Wasser muß eine Temperatur von 80 bis 90 Grad Fahrenheit haben, auch muß die Aufbewahrung desselben bei dieser Temperatur stattfinden. Auf 5 Drachmen trockenen Labmagen werden 3 Pfund Wasser gegossen. Hat diese Mischung 24 bis 36 Stunden gestanden, so kann man mit der angegebenen Masse etwa 6 bis 700 Pfund Milch in 20—30 Minuten zum Gerinnen bringen.

Man erwärmt die zu labende Milch bis zu einer Temperatur von 85 bis 90 Grad. Hierauf wird gelabt, man vertheilt die Labflüssigkeit in der Milch gut durch Umrühren und überläßt die Milch sich selbst, die alsdann in ungefähr 20—25 Minuten dick ist. Hierauf empfiehlt es sich, in der Weise zu verfahren, daß man die Käsemasse mit einem Käsemesser zerkleinert und zerrührt und dann den Käse, nachdem derselbe sich nach einigen Minuten in der Balge zu Boden gesetzt hat, mit einem Brette zusammenschiebt und ihn, sobald die Molke durch ein Loch im Boden der Balge abgelaufen ist, mit den Händen gut ausdrückt, bis er ziemlich trocken ist. Durch ein Brett, welches auf die Masse gelegt wird, und welches etwa mit einem Gewicht von 50 Pfund beschwert wird, wird der Käse alsdann etwa 10 Minuten gepreßt, sobald keine Molke mehr abfließt, hervorgenommen, wiederum mit den Händen gekrümelt, gesalzen und schließlich fest in Formen gedrückt, welche mit feinen Löchern, durch welche die Molke abfließen kann, versehen sein müssen. Die auf diese Formen zu legenden gutschließenden Deckel werden je mit einem Gewicht von 50 Pfd. beschwert. Nach etwa 15 Minuten wird der Käse aus der Form auf ein reines, leinenes Tuch gestürzt, worauf die vier Zipfel desselben über dem Käse zusammengeschlagen, und derselbe alsdann wiederum mit dem Tuch in die Form und unter die Presse gebracht wird. Nach 9 bis 12 Stunden, wenn der Käse ausgepreßt ist, wird derselbe aus der Form genommen und auf Bretter zum Abtrocknen gelegt, auf welchen er täglich bei einer Temperatur von etwa 50 Grad F. umgekehrt und abgewischt wird. Nach etwa 6 Wochen ist der Käse reif, nach 3 Wochen bereits genießbar.

Backsteinkäse. Zu diesem Käse kann man entweder die süße Milch nehmen, wie sie von der Kuh kommt, oder man kann die Milch vorher theilweise entrahmen. Man nimmt etwa 6 Theile frische Morgenmilch

und 4 Theile der Abendmilch vom vorigen Tage, die nach 12 Stunden abgerahmt wird. Man kann auch diesen Käse aus Milch anfertigen, die 24 Stunden gestanden und dann entrahmt worden. Unter allen Umständen muß die Milch noch vollkommen süß sein. Aber merke: Besser ist besser! Der Käse ist für den eigenen Tisch bestimmt, und was der Bauer für sein eigenes Haus bereitet, soll gut sein. Wenn die Bauerei Das erst nicht mehr abwirft, dann gute Nacht! Also, uns' Mutting nimmt ganze, d. h. frische Milch. Wir versehen uns mit Käseformen, die uns' Vatting leicht selbst herstellen kann. Diese Formen sind nach Belieben 6 bis 8 Zoll im Geviert und etwa 12 Zoll hoch. Diese Formen müssen an den Seitenwänden und am Boden fein durchlöchert sein. Dann gebrauchen wir einen sogenannten Formtisch, auf welchem wir die besagten Käseformen in Reih und Glied dicht neben einander aufstellen. Nun erwärmen wir unsere Milch im Käsekessel, bis der in sie getauchte fahrenheitsche Thermometer 85 Grad zeigt. Bei dieser Wärme wird gelabt. Nach 60 bis 90 Minuten schöpft man den Quark in handgroßen Stücken in die Käseformen, bis dieselben voll sind. Bei diesem Käse wird keinerlei Druck in Anwendung gebracht. Die Masse setzt sich von selbst innerhalb 24 Stunden auf etwa 3 bis 4 Zoll Dicke zusammen. Nachdem solches geschehen ist, nimmt man die Käse behutsam aus den Formen und legt sie mit der großen Fläche auf mit Stroh bedeckten Brettern dicht neben einander. Hier bleiben die Käse, um abzutrocknen, fest zu werden und eine regelmäßige Gestalt zu erhalten, 4 bis 6 Tage liegen, während welcher Zeit man Stroh und Bretter wiederholt wechselt. Sodann stellt man sie, durch kleine Zwischenräume von einander getrennt, auf eine der kleinen Flächen und wendet fleißig. Nach etwa 8 Tagen salzt man, läßt die gesalzenen Käse einige Tage schichtenweise aufeinander liegen, bringt sie dann auf das Gestelle zurück und wendet wieder ab und zu. Zwei bis drei Wochen später wäscht man die Käse, falls sie trocken geworden sein sollten, in Salzlake und legt sie dann in Kasten aufeinander, aus denen man sie von Zeit zu Zeit herausnimmt, um sie, wenn nöthig, mit Salzwasser anzufeuchten. Nach einigen Monaten sind die Käse reif, d. h. durch und durch speckig, innen hellgelb, weich wie Butter und an der Oberfläche bräunlich.

Handkäse. Dieser Käse ist leicht herzustellen und wird daher auch in den Haushaltungen auf dem Lande sehr allgemein bereitet. Er kommt im Allgemeinen wenig in den Handel, doch wird er hier und dort in so vorzüglicher Güte hergestellt, daß die Nachfrage nach demselben ihn zu einem weitverbreiteten Handelsartikel gemacht hat. So hat der in der Harzgegend gemachte Handkäse sich einen hohen Ruf erworben.

Die Zubereitung geschieht aus abgerahmter Milch, s. g. Sauer- oder Schlickermilch. Zunächst handelt es sich darum, den Käsestoff aus der Sauermilch zu scheiden. Dieses geschieht durch Erwärmung. Hierbei ist darauf zu achten, daß die Wärme eine mäßige sei. Bei zu großer Hitze wird der Käsestoff verbrüht und liefert dann keinen guten Käse.. Ist die Temperatur dagegen eine mäßige, sagen wir etwa 90 Grad Fahrenheit, so geht die Absonderung zwar langsam vor sich, der Käsestoff wird aber auch hübsch weich und bindig. Erhitzt man bis zu 120 Grad, so erhält man

keinen brauchbaren Käse. Ist die Absonderung des Käsestoffs vollendet, so werden nun die Molken abgelassen. Um den Käsestoff (Quark) ganz von der Molke zu reinigen, thut man ihn in einen Beutel, welcher zugebunden, erst leichter dann stärker gepreßt wird. Man legt den Beutel auf einen Tisch, bedeckt ihn mit einem Brette, und beschwert dieses zuerst mit wenigen, dann mit mehr Steinen. Ist in dieser Weise der Quark von den anhängenden Molken befreit, so schüttet man ihn in ein flaches Gefäß, streut Salz und Kümmel darüber, vermischt und knetet die Masse gehörig und formt sie mit den Händen in rundlich-flache Ballen. Diese werden dann an einem luftigen Orte, wo sie gegen Fliegen geschützt sind, getrocknet. Am besten geschieht dieses in einem Kasten, der durch Drahtnetze gegen Fliegen geschützt ist, in seinem Innern mehrere Hürden (Shelves) enthält, und im Freien im Schatten aufgehängt werden kann. Das Trocknen muß allmählich geschehen, damit der Käse keine Risse bekommt, in welchen sich Schimmel ansetzen würde. Ist der Käse in dieser Weise getrocknet, so legt man ihn in Steintöpfe, in denen man die einzelnen Lagen mit feuchtem, weichem Stroh durchschichtet. Die Töpfe müssen an einen Ort gestellt werden, in welchem eine Temperatur von etwa 70 Grad Fahrenheit vorherrscht. Hier ziehen die Käse Feuchtigkeit an und gerathen durch einen Gährungsprozeß allmählich zur Reife. Man muß die Käse in den Töpfen alle 4—6 Tage umlegen und mit heißem Wasser putzen. Der Käse hat seine Reife erlangt, sobald er außen von braungelber Farbe ist, dabei durchscheinend und butterartig weich. Die Reife erreicht er, je nach der Temperatur und der häufigen Behandlung mit heißem Wasser in 3 bis 8 Wochen.

Holländischer Käse. Die zum Gerinnen der Milch dienende Flüssigkeit wird folgendermaßen bereitet: 10 Stück geräucherte von allen Fetttheilen befreite Labmagen, am besten der 4—6 Wochen alten Kälber, werden in Stücke von 1¼ Zoll Länge geschnitten, 2mal mit kaltem Wasser abgewaschen, in einem Steintopf mit 3 Quart kaltem Wasser übergossen, und unter Umrühren so viel Salz zugesetzt, bis über dem Lab eine Lauge entsteht, auf der ein Ei schwimmt. Der Topf wird dann mit einer Blase zugebunden, und an einen kühlen Ort gestellt. Erst nach 4—5 Wochen ist die Labflüssigkeit brauchbar; je älter sie ist, desto weniger gebraucht man. Beim jedesmaligen Gebrauch wird etwas von der Flüssigkeit aus dem Topf genommen und durchgeseiht. Die Labmagenstücke bleiben darin liegen. Ist die Flüssigkeit halb verbraucht, so kann, nachdem der Rest abgeschöpft ist, nochmals 1½ Quart Salzlauge darüber gegossen werden. Die frische unabgerahmte Milch wird in einen 2 Fuß hohen, hölzernen Zuber gethan; ⅛ davon hält man zurück, erwärmt sie über Feuer, und schüttet sie dann zu der im Zuber befindlichen Milch, wodurch diese 87—90 Grad Fahrenheit warm werden muß. Zu 10 Gallonen Milch thut man nun ⅛ Obertasse durchgeseihte Labflüssigkeit, rührt um, deckt den Zuber mit leinenem Tuch zu, und läßt die Masse bis zum Gerinnen stehen, was etwa nach ½ Stunde erfolgt sein wird. Alsdann wird die Käsemasse etwas zerbröckelt, zerkleinert, mit 10 Quart kochendem Wassers vermischt, das sanfte Zerbröckeln der Käsemasse 3—4 Minuten fortgesetzt, der Zuber mit dem Tuche bedeckt, ½ Stunde stehen gelassen, die Molke vorsichtig abgeschöpft, dem Zuber eine

schräge Stellung gegeben und die Käsemasse sanft mit den Händen in der Ecke des Zubers zusammen gedrückt. Die bei fortgesetztem sanften Zusammendrücken aus der Käsemasse hervordringende Molke wird endlich durch das Stürzen des Zubers zum gänzlichen Abfließen genöthigt. Die Käsemasse wird nun mit einem Messer in Stücke geschnitten, die das Gewicht von 2—2½ Pfund haben. Jedes einzelne Stück wird in eine in den Zuber gestellte hölzerne, tief ausgehöhlte Schüssel gethan, mit den Händen wiederholt so lange gedrückt, bis alle Molke daraus entfernt ist, und in der Art zerkrümelt, daß die Käsemasse durch die Finger gequetscht wird. Die gehörig zerkleinerte, fast schmierig gewordene Masse wird hierbei nach und nach in eine in den Zuber gestellte runde Form von Weißblech gethan, und darin mit den Händen sehr festgedrückt. Dabei fließt eine milchige Flüssigkeit aus den in der Form befindlichen kleinen Löchern, die sehr rahmhaltig ist, und zur Butterbereitung gesammelt wird. Die in der Form ¼ Stunde sehr fest zusammengedrückte Käsemasse wird nach dieser Zeit herausgenommen, gewendet und wieder fest in die Form gedrückt. Sind vom Laben der Milch an gerechnet 2 Stunden verflossen, so wird der in der Form befindliche Käse herausgenommen, in eine Käsebalge gestellt, mit hölzernem, in die Form gut passenden Deckel bedeckt, und mit 12 Pfund Gewicht beschwert. Nach ¼ Stunde wird er aus der Form genommen, gewendet, und wieder fest in die Form gedrückt, und mit 30 Pfund Gewicht beschwert. Dieses Herausnehmen, Wenden und Wiederhineindrücken wird den Tag über noch 2mal wiederholt, das Gewicht aber jedesmal um etliche Pfund vermindert, so daß zuletzt nur noch 12 Pfund darauf liegen bleiben. Die Nacht über bleibt der Käse unbeschwert in der Form. Am anderen Morgen wird er herausgenommen, gewendet, nochmals in die Form gedrückt, 3 Stunden darin unbeschwert liegen gelassen, in ein Gefäß gelegt, in dem sich eine völlig gesättigte Kochsalzlösung befindet, darin 72 Stunden schwimmend liegen gelassen, und täglich 1 Mal gewendet. Dann wird er herausgenommen, mit Salz tüchtig eingerieben, mit wenig Salz bestreut, dieses Einreiben und Bestreuen unter täglichem Wenden 3 Tage wiederholt, mit warmer Molke abgewaschen, gut abgetrocknet, auf Bretter zum Reifen gelegt, 7—8 Wochen durch täglich 1 Mal gewendet und, sobald sich Schimmel ansetzt, mit einem mit Molke angefeuchteten, leinenen Tuch abgerieben. Nach 5—6 Monaten ist der Käse reif. Hauptsache ist, daß der Käse sobald als möglich an der Oberfläche trocken wird und feste Rinde bekommt. Der Raum, wo er in den ersten 8 Wochen aufbewahrt wird, muß daher luftig und trocken sein. Nach dieser Zeit kann er in einem guten Keller aufbewahrt werden. 1 Quart Milch liefert 1 Pfund trocknen Käse. Zu 1 Pfund Käse ist 1 Unze Salz erforderlich.

Kartoffelkäse. Man kocht, schält und reibt Kartoffeln und mischt sie mit gewöhnlichem Käsestoff, sobald die Milch durch Wärme von der Molke gesondert und rein ausgepreßt ist. Nach Beifügung der nöthigen Menge Salz wird die Masse so durcheinander gearbeitet, daß sie sich auf das innigste verbindet. Dann läßt man sie 2—3 Tage gut zugedeckt im Keller stehen, arbeitet sie wieder tüchtig durch, würzt sie mit Kümmel (Caraway Seed) und formt Käse daraus. Ist die Masse zu trocken oder

spröde, so feuchtet man sie mit wenig Bier oder Rahm an. Der Kartoffelkäse darf weder in der Sonne, noch durch Ofenhitze getrocknet werden, weil er sonst rissig werden und zerbröckeln würde; man trocknet ihn blos im Schatten und der freien Luft und bestreicht ihn mit etwas Rahm, sobald er rissig werden will. Ist der Käse vollkommen trocken, so legt man ihn schichtweise mit gekochtem Haferstroh in einen Topf, bindet diesen zu und stellt ihn an einen mäßig warmen Ort. Dieser Käse wird nicht zähe und scharf, sondern mit der Zeit immer besser. Die beste Mischung ist ¼ Kartoffeln und ¾ Käsemasse.

Parmesankäse. Die Kühe, deren Milch zu Parmesankäse verwendet werden soll, werden täglich zwei Mal gemolken, früh und Abends. Hat die Milch einen Theil des Rahms abgesetzt, so wird dieser abgenommen und zur Butter verwendet, die Milch aber in große 14 Quart-Näpfe gegossen, in denen sie bis zum Morgen des anderen Tages an einem kühlen Orte ruhig stehen bleibt. Jetzt kommt sie in den Käsekessel, wird über einem mäßigen Flammenfeuer bis zu 85—90 Grad Fahrenheit erwärmt und durch Lab zum Gerinnen gebracht. Auf 20 Quart Milch nimmt man ungefähr 3 Unzen Lab, thut es in ein Leinentuch, bringt es in die Milch und drückt es unter beständigem Umrühren der Milch mit den Fingern, bis man findet, daß es aufgelöst; der Milchkessel wird alsdann zugedeckt und das Feuer ausgelöscht. Ist die Milch geronnen, was in einer Stunde geschehen, so wird rasches Flammenfeuer von schnell verbrennendem Holz unter den Kessel gemacht und die Masse mit einem dicken, mit Querspitzen versehenen Stock fortwährend fleißig umgerührt, bis sich die geronnenen Käsetheile zertheilt haben. Dann wird fein gepulverter Saffran (Safkron) zugesetzt. Ist das erste Feuer abgebrannt, so wird ½ Stunde später ein zweites rasches angemacht und die Masse mit einem anderen Stock, der am unteren Ende einen kleinen Teller hat, ohne Unterbrechung umgerührt, bis die Flüssigkeit 95 Grad Fahrenheit warm ist. Jetzt wird der Klumpen mittelst des Stockes mit den Querspitzen möglichst fein zertheilt, wieder mit dem Tellerstock ununterbrochen fortgerührt, unter neuem Feuer die Flüssigkeit bis 120 Grad Fahrenheit erhitzt und der Kessel vom Feuer gerückt. Die Masse bleibt ½ Stunde ruhig im Kessel stehen. Haben sich die Käsetheile zu Boden gesetzt, so wird die überstehende Molke so weit abgeschöpft, daß etwa nur 1/10 derselben die Käsetheile am Boden des Kessels bedeckt. Hierauf gießt man in den Kessel vorsichtig so viel kaltes Wasser, bis die Flüssigkeit lauwarm ist, und man die Hand darin leiden kann. Nun werden die Käsetheile mit beiden Händen in eine feste Masse gedrückt und zwischen dem Boden des Kessels und der Käsemasse ein leinenes Tuch hindurch gearbeitet, so daß die Käsemasse auf das Tuch zu liegen kommt. Während die eine Person das Tuch hält, gießt die andere Person die übrige Molke in den Kessel, damit sich die schwere Käsemasse um so leichter aus dem Kessel heben läßt. Dies geschieht durch zwei Personen, die das Tuch an beiden Enden fassen. Nun kommt der Käse in ein durchlöchertes Gefäß, damit das Wasser ablaufen kann, aus diesem Gefäß in eine Form, die man aus einem breiten, hölzernen Reifen gemacht hat, der von einem Strick zusammengehalten wird. In dieser Form steht der Käse von dem Tuche um-

geben auf einem etwas geneigten Tisch bis zum Abend ruhig; dann wird er in der Form in einen kühlen, vollkommen zugfreien Keller gethan. Am nächsten Morgen wird das Umschlagetuch abgenommen und der Käse bleibt nun vier Tage lang stehen, dann fängt man an ihn zu salzen. Man streut das Salz auf die Oberfläche des Käses. In den ersten 10 Tagen wird der Käse häufig gewendet und immer wieder mit Salz bestreut, in den folgenden 20 Tagen nur jeden zweiten Tag gewendet und gesalzen; auf 1 Pfund Käse rechnet man 1 Unze Salz. So lange der Käse in der Kammer steht, bleibt er stets vom Reifen umgeben. Nach 40 Tagen ist er fest und gesalzen genug. Er wird nun in einen trockenen Keller, in den die Sonne nicht scheint, gebracht. Hier werden die Käse auf Bretter gelegt, vorher aber abgeschabt, mit heißer Molke übergossen, mit flachem Holz die Rinde festgedrückt und die Käse mit Leinöl (Linseed Oil) eingerieben. Täglich wird jeder Käse zwei Mal gewendet, und Anfangs täglich, dann alle zwei Tage mit Leinöl eingerieben.

Limburger Käse. Limburger Käse ist eine der vorzüglichsten Käsearten. Derselbe wird entweder aus ganz fetter, halbfetter und halbabgerahmter, und aus ganz abgerahmter, jedoch noch süßer Milch gemacht. Zu einem Rahmkäse rechnet man 9, zu einem magern 7 Pfund Milch, zu deren Gerinnung man sich des Labs bedient. Man mischt ihn gut mit der Milch, erwärmt das Gemenge bis auf 110—115 Grad Fahrenheit und läßt die Milch nach dem Gerinnen so lange stehen, bis sie sich zusammengezogen hat. Dann wird mit einem Messer ein Kreuz hineingeschnitten und die Milch noch eine Zeit lang stehen gelassen, damit die Molke abziehen kann. Die geronnene Milch wird nun mit einem Durchschlag aus dem Gerinnungsgefäß genommen und mit einer kleinen, durchlöcherten Kelle in die Käseformen gebracht. Diese sind viereckig und dergestalt zusammengesetzt, daß jede Form zu einem Rahmkäse 8 Quadrat-Zoll Grundfläche und 4 Zoll Höhe, zu einem mageren Käse 3 Zoll Höhe hat. Jede Form ist im Boden und an den Seitenwänden mit vielen kleinen Löchern versehen. Die gefüllten Formen bleiben stehen, damit die Molke durch die Löcher abziehen kann. Nach einer Stunde wird jede Form umgekehrt, dann werden die Käse mit den Formen auf hölzerne Roste in luftigen Keller gestellt. Sind sie hier gehörig erhärtet, so werden sie aus den Formen genommen und den zweiten und dritten Tag mit einer kleinen Hand voll Salz auf allen Seiten gut eingerieben. Sind die Käse im Keller etwas weiter ausgetrocknet, so werden sie zum völligen Austrocknen auf mit Stroh belegte Horden gebracht, die fetten in einer luftigen Kammer, die mageren auf dem Boden aufgestellt und alle zwei bis drei Tage mit Bier gewaschen. Sollen die Käse durch und durch weich, gelb und fett werden, so setzt man sie der feuchten Luft aus, benetzt sie mit jungem Bier oder bringt Bierhefe darauf. Sehr mageren Käse kann man auch zu 2—4 Stück übereinander legen.

Neufchateller Käse. Die Herstellung der genannten Käsesorte beruht keineswegs auf der Anwendung besonderer Geheimmittel, sondern sie ist lediglich auf Grund verschiedener Erfahrungen zu der hohen Stufe der Entwickelung gelangt, die sie heute einnimmt. Der Neufchateller Käse ist von allen Käsesorten wohl der weichste. Die Milch wird, wenn sie ge-

molken, noch warm in Krüge gegossen und dann gelabt; die Krüge werden in Kisten gestellt und mit wollenen Decken bedeckt. Nach 48 Stunden werden die Krüge in hölzerne mit Gewebe ausgekleidete Körbe gelegt und man läßt die Masse 12 Stunden lang hierin abtropfen, worauf sie 12 Stunden lang in Tüchern gepreßt wird. Man knetet und reibt den Käse so lange, bis er eine gleichartige und gleichförmige Masse bildet. Derselbe wird dann in kleine Formen gethan, welche 3—4 Unzen fassen. Die Käse werden mit sehr feinem und trockenem Salz bestreut, ungefähr 1 Pfund auf 100 Käse. Nach 24 Stunden werden sie auf Latten gelegt, die mit Stroh bedeckt sind, und zwar quer über das letztere, so daß sie um die Länge ihres Dickendurchmessers von einander entfernt sind. Nach 2 Tagen werden die Käse vorsichtig in der Weise gewendet, daß die erwähnten Zwischenräume nun von ihnen belegt sind. Nach ferneren 3 Tagen werden die Käse auf die hohe Kante gestellt und nach 5 Tagen auf die andere umgewendet. Nachdem so die Käse weitere 5 Tage noch immer in demselben Raume gestanden und sich mit einem sammetartigen Blau bekleidet haben, werden sie nach einem anderen, mehr luftigen Raum gebracht und noch zwei Mal von 5 zu 5 Tagen auf der hohen Kante gewendet. Um diese Zeit sollen alsdann rothe Flecken erscheinen; sind deren nur wenig und diese zu trocken, dann ist die Luft des Raumes nicht feucht genug; zerfließen die Flecken vor Weichheit, dann ist der Raum zu feucht, und sind diese Verhältnisse hiernach zu regeln. Ueberzieht sich der ganze Käse gleichmäßig mit den rothen Flecken, dann wird einen Monat lang alle 10 Tage und schließlich nur alle 14 Tage gewendet. Nach 3 Monaten soll der Käse reif sein und dann eine butterartig weiche, gleichmäßige Masse ohne weiße und trockene Krümel im Innern und ohne eine Kruste nach Außen bilden. Gewöhnlich wird der Neufchateller Käse von frischer Milch gemacht, ausnahmsweise auch aus Milch und Rahm oder aus abgerahmter Milch. Wegen seiner Weichheit kann dieser Käse nur in Staniol (Tin Foil) verpackt versandt werden.

Schweizerkäse. Schweizerkäse, eine der besten und gesuchtesten Käsearten, wird folgendermaßen bereitet: Die Milch wird von der Kuh weg in einen Kessel gethan und bei gelindem Feuer bis auf 90 Grad F. erwärmt, wo ihr sogleich das Lab gegeben wird, das durch schnelles Umrühren der ganzen Masse gleichmäßig in derselben vertheilt werden muß. Wenn man die Milch labt, wird der Kessel vom Feuer entfernt, dann mit einem Deckel verschlossen und so lange ruhig stehen gelassen, bis sich die ganze Masse verdickt hat, was gewöhnlich nach 2 Stunden der Fall ist. Hierauf wird die Masse mit einem hölzernen, auf beiden Seiten scharfkantigen und spitzigen Messer schlangenförmig nach allen Richtungen durchschnitten, damit sich das Milchwasser leichter von der Masse absondern kann, und diese ½ Stunde mit einem Quirl in Bewegung gesetzt. Läßt sich das Milchwasser leicht von den einzelnen Käsetheilchen durch Drücken entfernen, so wird der Kessel wieder über das Feuer gebracht und das langsame Umrühren so lange fortgesetzt, bis die Masse eine Wärme von 125 Grad F. erlangt hat. Jetzt wird der Kessel wieder vom Feuer entfernt und die Masse noch langsam in Bewegung gesetzt, jedoch so, daß der Zusammenhang der Masse nicht gestört wird. Nun wird sie mit den Händen zusammen-

gedrückt und umgewendet. So bleibt sie ¼ Stunde stehen, dann wird sie aus dem Kessel genommen und in eine runde Form von Tannen- oder Eschenholz, die sich verengern und erweitern läßt, gebracht. In die Form wird ein feines Tuch von leichtem Gewebe (Cheese Cloth) gelegt, über dem Käse zusammengeschlagen und dieser unter eine Presse gebracht, in der er 2 Stunden bleibt. Nach dieser Zeit wird er aus der Presse genommen, an einen kühlen Ort gelegt, das Tuch zurückgeschlagen, nach 2 Stunden das Tuch wieder eingeschlagen und nochmals unter die Presse gebracht, unter der er bis zu 12 Stunden bleibt. Jetzt kommt er an einen kühlen Ort, wo Luftzug ist. Nach 3 Tagen wird er auf der oberen Fläche mit Salz bestreut, das sich nach einigen Stunden auflöst, dann mit einem leinenen Tuch eingerieben. Am folgenden Tag wird der Käse gewendet und wie am Tage vorher behandelt. Diese Behandlungsweise setzt man 2 Monate fort. Auch der Rand der Käse wird mit Salzwasser bestrichen. Wird das Salz vom Käse nicht mehr stark angezogen, dann wird das Salzen nur alle 2—3 Tage wiederholt. Man rechnet auf 1 Pfund Käse 1—1½ Unzen ganz fein gestoßenes Salz. Bekommt der Käse mit der Zeit eine schwärzliche Kruste, so muß man sie mit einem stumpfen Messer abschaben. Je größer und fetter der Käse, desto länger muß er liegen, um durchaus reif und genießbar zu sein. Daher müssen große und fette Käse wohl ein Jahr alt werden, wogegen kleinere Käse schon nach 5—6 Monaten genießbar sind. Die Gerüste, auf welchen die Käse liegen, müssen stets rein erhalten werden und Luft darf in dem Lagerraum nie fehlen; doch muß auch zu scharfer Luftzug vermieden werden, weil sonst die Käse leicht rissig werden würden. Von 10—12 Pfund fetter Milch erhält man 1 Pfund Käse. Von magerer Milch braucht man 14—16 Pfund zu 1 Pfund Käse. Um Schweizerkäse, der zum allmählichen Gebrauch bestimmt ist, zart zu erhalten, übergießt man ihn jede Woche mit Fleischbrühe oder Salzwasser.

267. Kaffee zu erkennen.

Das sicherste Erkennungszeichen der Güte gewährt der Geruch. Man nehme beide Hände voll Rohkaffee dicht unter die Nase. Alle geringeren Rohkaffees haben einen stechenden, herben, unangenehmen Geruch. Viele dieser Bohnen sind von schmutzig grauer Erdfarbe. Nahezu die Hälfte der deutschen Kaffee-Einfuhr besteht aus diesen geringeren, gewöhnlich aus Brasilien kommenden Sorten. Die besseren Mittelsorten, meistens aus Westindien und aus Südamerika stammend, haben einen milden und angenehmen Geruch. Die Mehrzahl dieser ist mehr oder weniger bläulich oder grünlich. Hochfeinste Campinas-Kaffees erinnern im Geruch an das süße Aroma frisch gebackenen Brodes und sind meistens von graugrünlicher Farbe. Diese Sorte zählt zu den preiswerthesten Kaffees unserer gesammten Einfuhr. Echte gelbe Java-Kaffees — sehr edel — riechen etwas dumpfig, doch verliert sich dieser Geruch beim Rösten vollständig. Nachgemachte gelbe Javas haben einen sehr schönen Geruch; sie werden ganz leicht angeröstet und so dem echten gelben Java täuschend ähnlich gemacht. Dieser künstliche gelbe Java quillt, weil bereits angeröstet, beim zweiten Rösten nicht mehr auf.

268. Kaffee zu bereiten.

Eine bekannte Mannheimer Kaffeefirma hat nachfolgende beachtenswerthe Regeln zusammengestellt, um eine praktische Anweisung zur Bereitung eines wohlschmeckenden Kaffees zu geben. Dieselben lauten:

1. Man beurtheile den Kaffee nicht nach der Farbe der Bohnen, sondern nach dem Geschmacke (der Kaffee ist oft gefärbt).

2. Beim Rösten achte man darauf, daß der Kaffee nur kastanienbraun, ja nicht schwarz werde, damit seine edelsten Bestandtheile, die sich leicht verflüchtigenden ätherischen Oele, nicht verbrennen, wodurch der Kaffee einen unangenehmen bitteren Geschmack bekommt.

3. Den frisch gerösteten Kaffee schütte man nicht in ein enges Gefäß, sondern behufs schneller Abkühlung auf ein Sieb oder in dessen Ermangelung auf eine möglichst große Platte, damit der heiße Kaffee nicht nachrösten und verbrennen kann.

4. Nachdem der Kaffee erkaltet ist, bewahre man ihn in einer gut schließenden Blechbüchse auf, und zwar an einem trockenen, jedoch nicht zu warmen Orte.

5. Das Quantum der zu mahlenden Bohnen bestimme man nicht durch ein Gefäß, sondern nach dem Gewichte, da die Bohnen leichten Kaffees beim Brennen größer wie diejenigen schwerer und kräftiger Sorten werden, so daß man bei Anwendung eines Gefäßes von leichtem Kaffee weniger und von kräftigem mehr Gewicht erhält, während es doch gerade umgekehrt sein sollte.

6. Man nehme pro Tasse circa 2 Drachmen gemahlenen Kaffee, welches Quantum sich nach unserer Erfahrung als das geeignetste bewährt hat.

7. Der Kaffee soll so fein als möglich gemahlen werden, denn je feiner er gemahlen ist, desto besser entlaugt er sich.

8. Der Kaffee darf nicht gekocht, sondern muß durch auf einmal aufzuschüttendes stark kochendes Wasser zubereitet werden.

9. Man bediene sich hierzu keines Kaffeesackes, sondern einer zweckmäßigen Filtrirmaschine, deren Boden je nach dem zu bereitenden Quantum größer oder kleiner sein muß.

10. Der Kaffee soll, nachdem er filtrirt ist, alsbald genossen werden, da er durch langes Nach- und Aufwärmen an Aroma verliert.

269. Kalkanstrich, haltbarer.

Man nimmt ungelöschten Kalk, löscht ihn, statt mit Wasser mit so viel reiner Milch, als sonst Wasser angewendet wird. Den so entstandenen Brei läßt man 24 Stunden ruhig stehen und verdünnt ihn vor dem Anstrich mit Milch. — Vermischt man 1½ Pfund Portland Cement mit ¼ Quart Wasser und ½ Pfund weißem Quarkkäse (wie man denselben zur Anfertigung von Handkäse gebraucht), so erhält man ebenfalls eine gute Anstrichfarbe „für out doors".

270. Kalkbeine der Hühner.

Die Beine der Hühner bekommen zuweilen ein graues, dann ein lehmfarbiges Aussehen. Die Schuppen werden durch Schorf in die Höhe ge-

hoben; es bilden sich Höcker. Man sagt dann, das Huhn leidet an den Kalkbeinen. Nicht nur werden die Hühner durch diesen Zustand sehr entstellt, sondern sie leiden auch in jeder Beziehung unter demselben. Die Krankheit hat in ihrem Wesen Aehnlichkeit mit der Räude und Krätze der Säugethiere. Sie wird veranlaßt durch winzig kleine Milben. Die Weibchen legen ihre Eier unter die Schilder an den Beinen der Hühner, wo sie Gänge bohren. Sie wandern von einem Huhn auf das andere, weshalb die Krankheit sich häufig über die sämmtlichen Thiere des Geflügelhofes erstreckt. Die Hühner, Tag und Nacht von den nagenden Plagegeistern gepeinigt, magern rasch ab und verlieren die Freßlust. Das Gehen wird ihnen schwer. Küken, auf welche die Milben von den Glucken übertragen werden, sterben häufig an der Krätze. Die Beseitigung der Krankheit ist nicht schwer. Man macht eine Salbe, die zu 9 Theilen aus Schweineschmalz, zu 1 Theile aus Carbolsäure (Carbolic Acid) besteht. Man reibt diese Salbe vermittelst eines Lappens oder einer Bürste auf die Beine des sämmtlichen Geflügels. Einige Tage später wird das Verfahren wiederholt, nöthigenfalls zum dritten Male. Damit die Wunden rascher heilen, kann man das Bein zum Schluß mit etwas Glycerin bestreichen. Auch die Sitzstangen bestreiche man mit der Carbolsalbe. In schlimmen Fällen muß auch das übrige Holzwerk des Stalles mit einer Auflösung von Carbolsäure in Wasser (9 Theile Wasser, 1 Theil Säure) gereinigt werden.

Hat die Krätze bereits einen sehr hohen Grad erreicht, so ist es rathsam, an dem Abend, welcher demjenigen vorhergeht, an welchem man die Carbolsäure anwenden will, die Beine der Hühner mit Schmierseife vermittelst einer harten Bürste stark einzureiben. Frau Grete hat die Carbolsalbe häufig angewandt und jedes Mal mit Erfolg.

271. Kalkbrennen.

Das Brennen der Kalksteine geschieht in besonders zu dem Zweck erbauten, gemauerten Oefen. Man unterscheidet hierbei zwei Klassen, solche mit *unterbrochenem Gang*, und solche, die ein *fortwährendes* Brennen unterhalten. Da die Letztgenannten sich nur da als praktisch bewährt haben, wo die Nachfrage nach Kalk eine überaus große ist, so wollen wir uns nur mit den Oefen mit unterbrochenem Gang beschäftigen. Die einfachsten Oefen dieser Art bestehen aus einem gemauerten, walzenförmigen Schacht, der eine Höhe von 16 bis 20 Fuß und einen inneren Durchmesser von 8 bis 12 Fuß hat. Dieser Schacht hat unten an der Vorderseite eine Oeffnung, *Schürloch* oder *Mundloch* genannt, um das Heizmaterial hinein und den gebrannten Kalk hinaus zu bringen. Die obere Oeffnung des Ofens heißt die *Gicht*.

Man schützt den Ofen gegen Wind und Regen, indem man ihn mit einem Bretterdach überbaut, muß jedoch über der Gicht einen Schornstein anbringen, um das Entweichen der feurigen Gase u. s. w. zu fördern. Das Feuer brennt auf der Sohle des Ofens.

Man baut zunächst aus den größten, regelmäßig geformten Stücken des Kalksteins im Innern des Ofens ein nach dem Mundloch hin offenes,

spitzenbogenartiges Gewölbe, das man vorläufig mittelst Bretter unterstützt. Dieses Gewölbe bildet den Feuerraum. Die weitere Füllung des Ofens geschieht, indem man die übrigen Kalksteine durch die Gicht auf dieses Gewölbe schüttet. Um dies leichter bewerkstelligen zu können, baut man den Ofen am liebsten am Fuße eines Hügelabhanges und in den Hügel hinein.

Mittelst leicht entzündlichem Brennstoff wird alsdann ein Schmoch- oder Rauchfeuer unterhalten, durch welches der Ofen angewärmt wird. Durch ein zu plötzlich wirkendes, starkes Feuer würden die das Gewölbe bildenden großen Kalksteinstücke leicht bersten und dadurch das Zusammenfallen des ganzen Gewölbes zur Folge haben. Allgemach wird die Gluth vermehrt, wodurch die im Anfange berußten Steine eine hellere Farbe annehmen.

Das Brennen wird als beendet angesehen, sobald der die Decke bildende Kalkstein als eine lockere, weißglühende Masse erscheint und der Inhalt des Ofens um ein Sechstel zusammengesunken ist. Alsdann läßt man den Ofen erkalten und entfernt den gebrannten Kalk. Ein solcher Brand dauert, je nach der Größe des Ofens, von 36—48 Stunden, und es muß, selbstredend, während diesem Zeitraum fortwährend Feuer im Ofen unterhalten werden.

Ein Ofen, wie der oben beschriebene, kann nur mit Holz gefeuert werden. Ist man wegen Mangel an Holz gezwungen, Kohlen zu brennen, so muß man einen Ofen bauen, der einen eisernen Rost enthält. Selbst bei Holzfeuerung ist die Anbringung eines Rostes zu empfehlen, da man, wo ein solcher vorhanden, das Mundloch und den Feuerraum bedeutend verringern kann.

Das Wetter hat einen nicht unbedeutenden Einfluß auf das Kalkbrennen. Herrscht trockenes, windstilles Wetter, so wird das Brennen rascher von Statten gehen und der Brand besser gelingen, als dies bei stürmischem, regnerischem Wetter der Fall sein wird.

Der aus dem Ofen gewonnene Kalk wird nicht immer gleicher Qualität sein. Einzelne Stücke sind zu wenig gebrannt und haben dann in der Mitte einen Kern von ungebranntem Kalkstein. Bei Kalksteinen, die sehr thonhaltig oder sandreich sind, kommt es vor, daß sie, wenn die Hitze eine zu große war, todtgebrannt werden, das heißt, daß sie sich dann nicht gehörig löschen lassen.

Es soll noch erwähnt werden, daß der Kalk auch in Gruben, Meilern und Feldöfen gebrannt werden kann. Im ersteren Falle macht man Erdgruben von etwa 5 Fuß Tiefe, die 12—15 Fuß im Durchmesser sind. Die Kalksteine und das Brennmaterial (Holz oder Steinkohlen) werden schichtenweise übereinander gelegt und kegelförmig abgespitzt. Die Kuppe wird mit Lehm verstrichen; am Boden ist ein Schürloch frei zu lassen. Diese Art des Kalkbrennens ist sehr unvollkommen und sehr verschwenderisch in Bezug auf Feuerung.

Die Kalkbrennerei in Meilern ist der in Gruben ähnlich, nur wird hier vorzugsweise Steinkohle als Brennmaterial benutzt Die Feldöfen werden nur von dem Kalkgestein selbst aufgebaut und dieses wird so ge-

schichtet, daß zwischen demselben Hitzgänge oder Züge frei bleiben. Auch die Feldöfen werden an Kuppe und Mantel mit Lehm bestrichen.

272. Kalk zu löschen.

Für Kalk zu Putzarbeiten ist eine sehr vollkommene Löschung erforderlich. — Die unangenehme Eigenschaft, die einige Kalkarten haben, daß sich der Löschungsprozeß bei ihnen in die Länge zieht, hat man verschiedentlich zu heben gesucht; auch ich habe mit den verschiedensten Kalkarten Versuche gemacht und bin dabei zu folgendem, sehr empfehlenswerthen Löschverfahren gekommen.

Die Hauptsache beim Kalklöschen ist, daß man zuverlässige, mit dem Mörtelbereiten vertraute Arbeiter anstellt, welche den Kalk in dem richtigen Verhältniß messen (niemals nach Gutdünken einschütten), sodann gehörig durcheinander arbeiten, und zwar so, daß er ohne fremdartige Beimischungen und Verunreinigungen bleibt. Daher sind gute Einrichtungen, möglichst reines Wasser und reine Gefäße erforderlich.

Alsdann ist darauf zu sehen, daß man keinen „todt gebrannten" Kalk benutzt, und zwar werden bei dem Kalksteine seinem Brande nach 3 Arten unterschieden: der „gar gebrannte", welcher mit Wasser besprengt sich völlig zu Staub löscht, der „halbgebrannte", bei welchem nach dem Löschen noch derbe Bruchstücke zurückbleiben, und der sogenannte „todt gebrannte", in welchem die Erhitzung des Kalksteins zu hoch und zu weit getrieben worden ist; derselbe tritt dadurch in den ersten Grad der Verglasung ein und ist damit unlöschbar gemacht. Besonders ein Kalkstein, welcher viel Thonerde enthält, ist der Gefahr des Todtbrennens ausgesetzt.

Um den nun halb gebrannten Kalk, bezw. etwa vorhandene Bruchstücke von todt gebranntem Kalk beim Löschen absondern zu können, wird in dem Kalktrog eine Parthie flach auf den Boden geschichteter Kalksteine mit Wasser besprengt, und zwar mittelst einer Brause. Die Steine fangen an sich zu erhitzen und Dampf auszustoßen, wobei die Auflösung ihren Anfang nimmt. Nun sondert man den todten Kalk und die schon erkennbaren Bruchstücke des halb gebrannten aus und unterhält den Löschprozeß durch sparsames Zugießen von Wasser, bis jener dem Kochprozeß ähnliche Vorgang vollendet ist.

Hierauf wird die Masse mit Hacke und durch weiteres Zugießen von Wasser zu einem Brei verarbeitet, welchen man, nachdem man sich überzeugt hat, daß aller Kalk aufgelöst ist, in eine Grube abläßt und dort, wenn derselbe zu Putzarbeiten verwendet werden soll, ungefähr 14 Tage lang mit Sand bedeckt aufbewahrt, damit schwer lösliche Theile Zeit zur Auflösung erhalten.

Die Menge sowohl, als auch die Beschaffenheit des zuzugießenden Wassers übt den größten Einfluß auf die Schnelligkeit des Ablöschens aus. Man muß beim Löschen sehr darauf sehen, daß weder zu wenig, noch zu viel Wasser genommen wird. Für gewöhnlich werden zu 1 Theil Kalk nach und nach 2 Theile Wasser unter fortwährendem Umrühren zugegossen, und

zwar empfiehlt es sich, mit Eimern sowohl den Kalk, als das Wasser genau abzumessen.

Das tauglichste Wasser zum Kalklöschen und zur Mörtelbereitung ist Schnee- und Regenwasser, und zwar aus dem Grunde, weil es am wenigsten Kohlensäure u. s. w. enthält. Quellwasser ist meist zu hart und enthält Kohlensäure und rohen Kalk, Mineralwasser ist ebenfalls unbrauchbar, weil solches oft viel Salztheile enthält. Im Nothfalle kann zu hartes Wasser durch ein einfaches Mittel in weiches verwandelt werden. Man füllt nämlich eine Tonne mit Regen- oder in dessen Ermangelung mit Flußwasser, löst darin Aetzkalk auf und läßt das Wasser so lange stehen, bis der Kalk sich wieder gesetzt hat. Es bildet sich dann auf der Oberfläche ein schwaches Häutchen, welches nicht zerstört werden darf, indem es gewissermaßen als Absonderungsmittel zwischen Wasser und Luft wirkt. Das so zubereitete Wasser kann mittelst eines Hahnes, den man unten an dem Gefäße anbringt, herausgelassen und zum Kalklöschen verwendet werden, dasselbe befördert ganz besonders das schnelle Löschen und das sogenannte Gedeihen des Kalkes.

273. Kartoffeln, alte, wohlschmeckend zu machen.

Man setzt dieselben mit reichlichem kalten Wasser aufs Feuer und läßt sie zum Sieden kommen, dann gießt man das Wasser ab und setzt sie mit neuem Wasser, diesmal kaum die Kartoffeln bedeckend, etwas Salz und Kümmel wieder aufs Feuer. Man erzielt hierdurch völlig schmackhafte Kartoffeln, selbst wenn sie in der Schale gekocht werden. In letzterem Fall hat sich bei alten Kartoffeln noch besonders als probat bewährt, ein Stückchen von der Schale vorher wegzuschneiden.

Ich füge hinzu, daß Frau Grete das oben empfohlene Verfahren erprobte. Sie nahm Ende Juni Kartoffeln, die bereits fußlange Keime hatten, und verfuhr damit, wie oben angegeben. Der Erfolg war durchaus zufriedenstellend.

In der Buschbauerküche sind wir gewohnt, alte unschmackhaft gewordene Kartoffeln zu schälen, roh in längliche Viertel zu zerschneiden und diese in Schmalz zu braten. Auch in dieser Weise zubereitet, werden die Kartoffeln recht schmackhaft.

274. Kartoffeln, Ernte und Aufbewahrung, der.

Um sich einer schmackhaften Speisekartoffel zu erfreuen, muß man nicht nur auf die Wahl der rechten Sorte bedacht sein, sondern man muß auch die Kunst verstehen, die Knollen in der rechten Weise einzuernten und aufzubewahren. Die beste Kartoffel verliert ihren Werth, wenn sie unzeitig eingeheimst oder unpassend aufbewahrt wird.

Wie jede andere Kulturfrucht, wird die Kartoffel eingeheimst, wenn sie vollständig ausgebildet, d. h. reif ist. Man erkennt die Reife der Knollen daran, daß ihr dünnes Oberhäutchen leicht abblättert, während die eigentliche Schale die Knolle fest und derb umgiebt. Bei dieser Beschaffenheit der Knollen ist das Laub stark im Absterben begriffen. So lange das

Laub nicht vollständig abgestorben ist, soll man die Kartoffeln nicht aufnehmen, da ihnen immer noch Nahrungsstoffe zugehen. Vorzeitig aufgenommene Kartoffeln bleiben wässerig, sind auch nicht haltbar.

Bei den Witterungsverhältnissen, wie sie in dieser Gegend und im Nordwesten überhaupt obwalten, gebe ich allemal der frühreifen Kartoffel den Vorzug vor der spätreifen, auch dem frühen vor dem späten Pflanzen. Bei mir fällt das Kartoffelpflanzen zwischen die Hafersaat und das Maispflanzen.

Wer späte Sorten spät pflanzt, dem kann es passiren, daß das üppige Kraut sehr lange grün bleibt. Zuweilen so lange, daß im Spätherbst Schaden durch Nachtfröste zu befürchten ist, während die Kartoffeln noch nicht vollkommen reif sind. In diesem Falle ist es gerathen, das Kraut abzumähen. Es wird dadurch die schnellere Reife der Knollen sehr befördert.

So lange man keine Nachtfröste zu befürchten hat, braucht man sich mit dem Aufnehmen der Knollen nicht sonderlich zu beeilen. Da gute Keller immer noch zu den Ausnahmen gehören, so sind die Knollen im Herbst in den meisten Fällen in der Erde viel besser aufgehoben, als in den dumpfen, feuchten Räumen, denen man mit dem Namen Keller übergroße, weil unverdiente Ehre erweist.

Sollte sich die Fäule unter den Knollen bemerkbar machen, so wird man durch voreiliges Aufnehmen wenig gewinnen. Die Krankheit breitet sich auch im Keller aus, und zwar um so stärker und um so sicherer, je weniger reif die Kartoffeln waren, als man sie einheimste. Gerade in diesem Falle scheint es mir zumeist gerathen, das Aufnehmen der Kartoffeln bis zu deren voller Reife aufzuschieben. Die vom Kartoffelpilz einmal befallenen Knollen sind so wie so verloren. Eine Ausscheidung der kranken von den gesunden Knollen läßt sich bei vorgeschrittener Entwickelung der Fäule leichter bewerkstelligen.

Wo der Kartoffelbau in geringer Ausdehnung betrieben wird, erfolgt die Ernte mit Handgeräthen, unter denen die 4—6zinkigen Grabgabeln und der Karst vor den übrigen den Vorzug verdienen. Beim Großbetriebe bedient man sich gewöhnlich des Pflugs, um den Boden zu lockern und die Knollen an die Oberfläche zu bringen. Die Leistungen der eigens zum Kartoffelausgraben hergerichteten Pflüge sind recht befriedigend.

Die zum Aufheben der Kartoffeln erfundenen Maschinen, die das Ausgraben der Kartoffeln, die Säuberung derselben von der anhaftenden Erde und deren Ausbreitung auf der Oberfläche des Ackers besorgen sollen, haben sich noch nicht als vollkommen zweckentsprechend erwiesen.

Bisher haben sich vorwiegend Engländer und Deutsche bemüht, einen zweckmäßigen Kartoffelheber herzustellen. Wahrscheinlich bleibt es den Amerikanern, diesen Meistern in der Anfertigung landwirthschaftlicher Geräthe, vorbehalten, den rechten Kartoffelheber zu erfinden.

Schon beim Aufnehmen sollen die kranken von den gesunden, die großen von den kleinen, unausgebildeten Kartoffeln getrennt werden. Am besten geschieht dies, wenn jeder Arbeiter mit zwei Körben versehen ist.

Die Kartoffeln sind reich an Wassergehalt. Werden dieselben in größeren Massen übereinander geschichtet, so findet infolge der Erwärmung eine ziemlich starke Verdunstung statt. Es ist rathsam, die Kartoffeln einen Theil dieses Verdunstungs-Prozesses noch auf dem Felde durchmachen zu lassen. Man bringt die aufgenommenen Kartoffeln auf Haufen, bedeckt sie mit Stroh, um sie gegen das Licht oder etwaige Nachtfröste zu schützen, und bringt sie erst, nachdem sie „ausgeschwitzt", in den Keller. Allerdings ist dieses Verfahren nur da ausführbar, wo die zweibeinigen Kartoffelkäfer nicht heimisch sind. Wo diese zu befürchten sind, schüttet man die Kartoffeln zum Ausdunsten in Haufen auf die Scheunentenne oder sonstwo unter Dach und schützt sie dabei durch Bedeckung gegen die Kälte. Je feuchter und dumpfer der Keller ist, in welchem die Kartoffeln über Winter aufgehoben werden, je weniger beeilt man sich, sie in denselben zu bringen.

Wer Kartoffeln über Winter aufbewahren will, muß dafür sorgen, daß sie weder *erfrieren*, noch *faulen*.

Es mag wunderbar klingen, aber wahr bleibt es doch, die Gefahr, daß unsere Kartoffeln über Winter zu warm aufbewahrt werden, ist bedeutend größer, als die Gefahr, daß sie erfrieren.

Wer seinen Keller recht loben will, der spricht davon, wie schön *warm* er ist. Und doch ist gerade die Wärme die schlimmste Eigenschaft eines Kartoffelkellers. Namentlich unseren warmen Kellern haben wir es zu verdanken, daß eine so große Masse von miserabelen Kartoffeln jährlich heruntergewürgt werden muß. *Kühl* soll ein guter Kartoffelkeller sein, nicht warm. Dabei soll er so eingerichtet sein, daß frische Luft zugelassen und schlechte Luft entfernt werden kann. Wenn nur die Kälte nie den Gefrierpunkt erreicht, so ist es sehr erwünscht, daß die Temperatur zu keiner Zeit bedeutend über diesem Punkte steht.

Ich sprach oben von der Verdunstung, die bei den Kartoffeln, wenn sie warm liegen, stattfindet. Dieser Dunst steigt in die Höhe. Von der kalten Kellerdecke fällt er dann als tropfbares Wasser auf die Knollen zurück. Hierdurch werden leicht Fäulnißprocesse ins Leben gerufen. Je wärmer der Keller, um so stärker die Verdunstung. Je geringer der Luftzug, je schädlicher der Einfluß der Verdunstung auf die Kartoffeln.

Ein Keller, der während des Winters nicht gelüftet werden kann oder nicht gelüftet wird, ist ebenso untauglich als Keller, wie ein Zimmer als Zimmer untauglich wäre, in welchem sich weder Thür noch Fenster befände. In einer Luft, wie sie in den meisten Kellern zu finden ist, kann die Kartoffel nicht frisch und schmackhaft bleiben.

„Das ist Alles wahr", höre ich viele meiner Leser sagen, „aber unsere Keller sind nun einmal, wie sie sind, und doch sind wir große Verehrer von einer recht mehligen, schmackhaften Kartoffel. Giebt es denn da keinen Rath?"

Allerdings. Nachdem die Kartoffeln in der angeführten Weise abgetrocknet sind, bringt man sie in den Keller, legt sie dort aber nicht, wie gewöhnlich geschieht, direkt auf den Kellerboden. Man schüttet sie in Behälter, die aus Latten zusammengeschlagen sind. Auch der Boden dieser Behälter besteht aus Latten und befindet sich 4—6 Zoll oberhalb des Keller-

bodens. Da die Luft zu den so aufbewahrten Kartoffeln von allen Seiten Zutritt hat, so halten sie sich bedeutend besser als solche, die unmittelbar an den Kellerwänden und auf dem Kellerboden liegen.

Die Kartoffeln müssen dunkel liegen. Man wird daher wohl thun, sie in solchen Aufbewahrungsorten, in welchem sie dem Lichte ausgesetzt sind, zu bedecken. Ueberhaupt ist es gerathen, über die Kartoffeln im Keller eine Schicht Stroh auszubreiten. Das oben aufliegende Stroh nimmt die Feuchtigkeit, welche die Kartoffeln ausdünsten, in sich auf, anstatt daß dieselbe in der oberen Schicht des Kartoffelhaufens sich niederschlägt.

Ist man gezwungen, die Kartoffeln h o ch aufzuschütten, so stelle man in denselben von 4 zu 4 Fuß senkrecht Luftzüge auf. Diese werden aus Stangen oder Latten so nahe zusammengenagelt, daß keine Kartoffeln durchfallen können. Werden diese Luftzüge auf den Lattenboden der besagten Behälter senkrecht gestellt, so daß sie über das Stroh, mit welchem die Kartoffeln bedeckt werden, hervorragen, so wird den Kartoffeln stets frische Luft zugeführt und die vermoderte Luft nach oben getrieben.

Von besonderer Wichtigkeit ist es, dem Keller, so lange und so oft es die Witterung erlaubt, wenn auch nur durch Oeffnen der Kellerthür, frische Luft zu verschaffen.

Ein verzügliches Mittel, die Kartoffeln lange frisch und schmackhaft zu erhalten, ist der Holzkohlenstaub. Wer unter den Kartoffeln eine 3 Zoll tiefe Lage zerfeinerter Holzkohlen ausbreitete, dabei noch schichtenweise zwischen die Kartoffeln Lagen zerfeinerter Holzkohlen brächte, dürfte darauf rechnen, auch im weniger guten Keller im Frühjahr noch recht frische Kartoffeln zu haben.

Wer geringe Massen von Kartoffeln, etwa nur die für den eigenen Gebrauch bestimmten, durchwintert, wird die geringe Ausgabe für einige Bushel Holzkohlen zur Erhaltung derselben gewiß nicht bereuen.

275. Kartoffelgelee.

Kartoffelgelée dient statt der Eier zum Backen und Kochen. Man legt die Kartoffeln ¼ Stunde in Wasser, wäscht sie mit scharfer Bürste rein, beseitigt dadurch auch sogleich die Schale, reibt sie auf einem feinen Reibeisen, übergießt die geriebene Masse 3—4 Mal mit frischem Wasser, rührt sie gut durcheinander, und gießt nach jedesmaligem Setzen der Kartoffelmasse das schmutzigbraune Wasser von der Oberfläche ab; es darf aber das Stärkemehl nicht mit abgegossen werden. Nun gießt man über die Kartoffelmasse ungefähr doppelt so viel siedendes Wasser, als die Kartoffelmasse selbst beträgt, rührt fleißig um und setzt sie sogleich ans Feuer, wo man sie so lange stehen läßt, bis sie beinahe zu sieden anfängt und sich möglichst verdichtet hat. Sobald die geléeartige Masse einigermaßen abgekühlt ist, wird sie durch ein Säckchen von ganz dünner Leinwand gepreßt. Die durchgeseihte Kartoffelgelée dient zur Benutzung von Mehlspeisen, namentlich der Nudeln und Pfannkuchen. Der Teig wird wie gewöhnlich gemacht, aber statt der Eier so viel von der Kartoffelgelée genommen, als nöthig ist, um den Teig

bilden zu können. Die Kartoffelgelée läßt sich in einer gut verkorkten Flasche an einem kühlen Ort längere Zeit aufbewahren.

276. Kartoffeln im Kasten zu messen.

Um die Bushelzahl von Kartoffeln in einer Bucht zu ermitteln, multiplicirt man die Länge mit der Breite, die gefundene Zahl mit der Höhe, diese Zahl multiplicirt man mit 8 und löscht bei der gefundenen Zahl eine Ziffer rechts. Ist eine Bucht 10 Fuß lang, 5 Fuß breit und 4 Fuß hoch, so enthält sie, wenn sie bis oben gefüllt ist, 160 Bushel Kartoffeln, denn $10 \times 5 = 50 \times 4 = 200 \times 8 = 1600$. Streicht man die Ziffer rechts, so bleibt 160.

277. Kartoffelstärke.

Im Kleinen kann Kartoffelstärke in jeder Haushaltung als Nebenerzeugniß bei Zubereitung mancher Speisen aus Kartoffeln gewonnen werden, so bei Bereitung von Klösen aus rohen Kartoffeln, Kartoffelpfannkuchen u. s. w. Man sammelt die Flüssigkeit, die beim Auspressen der geriebenen Kartoffelmasse gewonnen wird, und aus dieser Flüssigkeit setzt sich die feine Stärke zu Boden. Sonst verfährt man behufs Darstellung der Kartoffelstärke folgendermaßen: Man legt auf eine hinlänglich weite und tiefe Schüssel, die man zur Hälfte mit frischem und reinem Wasser angefüllt hat, ein passendes Siebchen, das nicht zu kleine Löcher hat, auf dieses ein Reibeisen, auf dem man die rohen, gewaschenen Kartoffeln reibt. Nach vollendetem Reiben nimmt man das Reibeisen ab, füllt die Schüssel so weit mit Wasser, daß es einen Finger hoch im Siebe steht, und reibt den Inhalt des Siebes so weit mit der Hand durch, daß nur Fasern und Schalen zurückbleiben. Hierauf nimmt man das Sieb ab, gießt das über dem Satz in der Schüssel stehende röthlichgelbe Wasser ab, frisches Wasser auf und wiederholt dieses Ab- und Zugießen drei Mal, indem man vor dem jedesmaligen Abgießen des Wassers die ausgeschiedene Stärke sich setzen läßt. Endlich bringt man das Satzmehl in ein reines Tuch und drückt die noch im Mehl enthaltene Feuchtigkeit aus. Will man die Kartoffelstärke aufbewahren, so legt man sie in kleinen Abtheilungen auf ein Brett und läßt sie an der Luft vollkommen austrocknen.

278. Katarrh.

Gegen Katarrh ist folgendes Hausmittel sehr zu empfehlen: Man nehme eine Hand voll Kamillen- (Camomile) und Flieder- (Elder) Blumen, einen Eßlöffel voll Kümmel (Caraway) und eben so viel Anis (Anise), lege Alles in ein Waschbecken, gieße 2 Quart kochendes Wasser darauf und halte den Kopf 10—15 Minuten über den aufsteigenden Dunst, indem man ein großes Tuch über den Kopf wirft, das über den Rand des Beckens reicht.

Gegen Katarrh wird auch das Einreiben des Nackens mit Lavendelspiritus (Spirits of Lavender) empfohlen.

279. Kattun zu waschen.

Um Kattun ohne Nachtheil der Farbe zu waschen, kocht man reine Weizenkleie in einem Leinwandsäckchen kurze Zeit in Wasser und drückt sie dann rein aus. In diesem noch lauwarmen Wasser wird der Kattun noch zwei Mal hintereinander gewaschen, in kaltem Wasser gespült und an einem luftigen, schattigen Ort aufgehängt. Jedes einzelne Stück muß nach dem Waschen und Ausringen ganz auseinander geschüttelt werden, weil er sonst streifig wird. Auch darf der Kattun bei Frost nicht naß aufgehängt werden, weil er durch Ausfrieren sehr verliert.

280. Kellerasseln.

Gegen dies lästige Ungeziefer wird folgendes einfache Mittel in Anwendung gebracht: Man giebt gekochte Kartoffeln in Blumentöpfe und bedeckt sie locker mit etwas Moos. Das Ungeziefer sammelt sich darin und kann durch Ausschütten in heißes Wasser getödtet werden.

281. Keller, dumpfe.

Zur Reinigung dumpfer Keller, an deren Wänden und Fußböden sich Schimmel bildet, stellt man in die Mitte derselben ein Gefäß von Steingut, macht Thüren, Fenster und Luken zu, verspundet die Fässer fest, bringt in das Gefäß 5 Pfund Kochsalz, übergießt dasselbe mit etwas Schwefelsäure (Sulphuric Acid), entfernt sich rasch, öffnet nach 2 Stunden den Keller und kehrt den Schimmel ab. Dann lüftet man sehr fleißig und stellt eine angemessene Quantität gebrannten Kalkes in eine Ecke des Kellers, derselbe saugt die Feuchtigkeit aus der Atmosphäre begierig ein und hält den Keller viele Monate lang trocken, worauf dann der Kalk erneuert wird.

282. Kesselstein, gegen.

Gegen Kesselstein sind schon viele Mittel vorgeschlagen. Als eines der besten wird das folgende empfohlen: Man nehme etwas gelbes Pech (Pine Pitch) und werfe es in das siedende Wasser. Bei der Auflösung desselben soll sich eine fette Säure bilden, welche den Kesselstein so erweicht, daß er sich ablöst.

283. Ketten, goldene, zu reinigen.

Man thue die Kette in eine kleine Flasche mit etwas warmem Wasser, setze etwas geschabte Seife und Kalkpulver (Powdered Lime) hinzu und schüttle die Flasche eine Minute lang tüchtig. Dann nimmt man die Kette heraus, wäscht sie in reinem Wasser und trocknet sie ab. Sie wird dann einen schönen Glanz zeigen.

284. Kinder, Wundwerden der.

Ganz frische Knochen von einem jungen Rinde werden ohne Salz einige Stunden lang gekocht und fleißig abgeschäumt. Hernach gießt man die

Brühe in ein sauberes irdenes oder porzellanenes Gefäß und läßt sie bis zum folgenden Tage stehen. Darauf nimmt man das oben schwimmende Fett behutsam ab und rührt nun dasselbe immer nach der gleichen Seite hin, bis es eine weiße, schäumige Masse geworden ist. Diese wird in einer Porzellan- oder Glasbüchse verschlossen, an einem kühlen Orte aufbewahrt und die wunden Stellen mittelst eines Bäuschchens von einer Wundwatte damit betupft. Auch gegen alte, schlecht heilende Wundschäden hat sich das Mittel sehr bewährt, indem man feine Leinwand mit dieser Salbe bestreicht und täglich zwei Mal auflegt. Gut ist es, wenn man nicht zu viel Salbe auf einmal bereitet, da das Fett, wenn es zu alt geworden ist, ranzig wird und in diesem Falle nur schädlich wirken würde.

285. Kinnbackenkrampf, gegen.

Gegen Kinnbackenkrampf ist die ärztliche Kunst gewöhnlich machtlos. Es ist deshalb auch ganz natürlich, daß man jedes Mittel aufsucht, welches Hilfe verspricht. Es liegt aber ein Fall vor, wo ein Mädchen, das die Aerzte bereits aufgegeben hatten, durch folgendes einfache Mittel wieder hergestellt wurde. Man nimmt rothe Rüben oder in Ermangelung derselben Runkelrüben, reibt sie und legt sie dem Kranken als Ueberschlag auf den verwundeten Theil, welcher den Krampf veranlaßt hatte, und ebenso auf die Fußsohlen. Die Ueberschläge müssen, so oft sie trocken zu werden beginnen, wieder erneuert werden.

286. Kirschmuß.

Kirschmuß wird bereitet, indem man reife, entstielte Kirschen mehrere Tage in einem Gefäße stehen läßt, die Kerne herausnimmt und sie in ihrem eigenen Saft unter fortwährendem Umrühren so lange kocht, bis das Fleisch ganz weich ist und sich zerreiben läßt. Man reibt sie nun durch einen Durchschlag oder preßt sie durch ein starkes, reines Tuch, läßt den Saft erkalten, bringt ihn wieder aufs Feuer und kocht ihn ein. Gegen das Ende des Kochens oder nach dem Erkalten kann man etwas Zimmet und Nelken, gestoßen, zugeben. Das Kirschmuß hält sich mehrere Jahre, wenn es trocken und gut aufbewahrt wird.

287. Kirschsaft.

Kirschsaft wird bereitet, indem man ganz reife, süße Kirschen entstielt, mit den Kernen zerstößt und in zugedecktem Topf 4—5 Tage in den Keller stellt; dann preßt man sie aus, setzt auf jedes Pfund Saft ½ Pfund Zucker und kocht den Saft unter stetem Abschäumen so lange, bis er sich in Fäden ziehen läßt. Nach dem Erkalten wird er in Flaschen gefüllt; diese werden zugebunden und an einem kühlen Ort aufbewahrt. Man kann auch dem Saft vor dem Kochen etwas Zimmet und Nelken, gestoßen, zusetzen. Noch besser als der Saft aus süßen Kirschen ist der Saft aus sauren Kirschen. Man stößt z. B. 3 Quart gute, reife, saure Kirschen mit den Kernen, und läßt die Masse 3—4 Tage im kühlen Keller stehen. Dann seiht man sie

durch, versetzt den Saft mit ½ Unze zerstoßenem Zimmet, eben so viel Nelken, ¼ Unze zerriebene Muskatnuß und läßt ihn einigemal aufkochen. Nochmals durchseiht, wird der Saft mit einer hinlänglichen Menge Zucker versetzt, durch Kochen etwas eingedickt und nach dem Erkalten in Gläsern aufbewahrt.

288. Kirschwein.

Kirschwein wird bereitet, indem man gute saure oder halb saure halb süße Kirschen, vorzüglich von der kleinen schwarzen Waldkirsche, entstielt und sammt den Kernen zerquetscht. Den Brei thut man in ein hölzernes Gefäß und läßt ihn einige Tage stehen. Dann gießt man den Saft durch ein Haarsieb und preßt das zurückgebliebene Dicke des Breis aus. Auf je 10 Gallonen dieses Saftes wird 1 Pfund geläuterter, ganz reiner Honig oder Zucker und ½ Pint guter Kornbranntwein (Brandy) zugesetzt, die Masse in ein Faß gefüllt, etwas Bierhefe beigegeben und an einen kühlen Ort zur Gährung gestellt. Hat der Wein gehörig gegohren, so wird er von der Hefe mittelst etwas geschnittener Hausenblase (Isingglass) abgeklärt und auf Flaschen gefüllt, die man fest verkorkt und in den Keller legt.

Ein anderes Verfahren ist folgendes: Auf je 2 Quart Kirschensaft setzt man 1 Pfund Zucker. Kirschsaft und Zucker füllt man auf ein Faß, rührt gut um, schlägt nach der Gährung den Spund fest ein, läßt das Faß 3 Monate ruhig liegen und zieht dann den Wein auf Flaschen. Ein guter Kirschwein läßt sich auch mit Johannisbeersaft bereiten. Man zerstößt ganz reife saure Kirschen, läßt den Brei 24 Stunden gut zugedeckt stehen, preßt ihn aus und setzt auf jedes Quart Kirschsaft 1 Quart Johannisbeersaft, 1 Quart Wasser und 1 Pfund Zucker. Das Gemisch wird auf ein Fäßchen gefüllt, in den ersten Tagen zuweilen umgerührt, gähren gelassen, aufgefüllt und nach der Gährung der Kirschwein auf Flaschen gezogen.

289. Kitt.

1. Kitt für Aquarien. Man nehme Bleiglätte (Letharge), feinen weißen Sand, gebrannten Gyps (Gypsum), von jedem 1 Drachme, und fein gepulvertes Harz (Rosin) 1 Scruple (oder von jedem verhältnißmäßig mehr). Diese Bestandtheile werden sorgfältig gemischt und mit gekochtem Leinöl (Linseed Oil) zu einer breiähnlichen Masse gemacht, welche tüchtig zerrührt wird und 4—5 Stunden stehen muß, bevor sie gebraucht wird.

2. Kitt für Eisen. 5 Theile Schwefel (Sulphur), 2 Theile Graphit (Graphite) und 2 Theile feine Eisenfeilspäne (Emery) werden zusammengeschmolzen, wobei darauf zu achten ist, daß der Schwefel nicht Feuer fängt. Die zu kittenden vorher erwärmten Gegenstände werden mit dem Kitt, der über dem Feuer in eine teigartige Masse verwandelt ist, bedeckt und fest zusammengepreßt. Dieser Kitt soll sich sehr gut dazu eignen, Sprünge in gußeisernen Gefäßen und Platten auszubessern.

3. Kitt für Elfenbein. Gebrannter Gyps (Gypsum) im feinsten Zustand wird mit geschlagenem Eiweiß zu einem dünnen Brei ange-

macht und dieser zum Kitten verwendet. Man muß sich hüten, zu viel davon auf die Bruchfläche zu bringen. Da dieser Kitt sehr leicht verhärtet, darf man mit seinem Verbrauch nicht säumen. Die gekitteten Gegenstände müssen fest zusammengebunden werden und wenigstens 24 Stunden ungestört bleiben.

4. Kitt für Glas. Man mengt 1 Gewichtstheil arabischen Gummi (Gum Arabic) mit 4 Gewichtstheilen gebranntem Gyps (Gypsum), beide auf's feinste gepulvert. Beim Gebrauch wird die Mischung mit etwas Wasser zu Brei angemacht.

5. Kitt für Lampen. Es kommt nicht selten vor, daß an Petroleumlampen die Glaskugel sich von dem Metallfuß loslöst. Um beide Theile wieder fest zu verbinden, wendet man folgenden Kitt an: Ein Stückchen Alaun (Alum) wird in einem Blechlöffel recht heiß gemacht, die flüssige Masse in die Oeffnung des Metallfußes gegossen und die Glaskugel sofort hineingedrückt. Das Gelingen hängt hauptsächlich von der raschen Ausführung dieser letzten Operation ab, da der heiße Alaun sehr schnell wieder verhärtet.

6. Kitt für Marmor. Man kauft Wasserglas (Water-glass) und rührt so viel geschabte Kreide darunter, bis die Consistenz des Kittes erreicht ist. Mit diesem Kitt bestreicht man die zerbrochenen Marmorstücke. Wasserharten Kitt für Marmor erhält man auch aus einer Mischung von Wasserglas und Marmorstaub oder Glycerin (Glycerine) und Bleiglätte (Letharge).

7. Kitt für Messer- und Gabelklingen. Wenn Messer- oder Gabelklingen in der Schale losgegangen sind, so füllt man das Loch des Handgriffs mit feingestoßenem Colophonium (Rosin) und Kreide (Chalk) und steckt die heißgemachte Klinge hinein.

8. Kitt für Oefen. Einen guten Kitt für rauchende Stubenöfen bereitet man aus gleichen Theilen Lehm, Salz und Holzasche. Nachdem man genannte Stoffe mit Wasser angefeuchtet und gehörig durchknetet hat, bestreicht man damit den kalten Ofen. Auch Borax ist ein vortreffliches Mittel, dem Lehm eine viel bessere Haltbarbeit zu geben. Will man z. B. denselben bei einem eisernen Ofen als Kitt anwenden, so muß man zu 3 Theilen Lehm 1 Theil Borax nehmen und beides mit einander vermischen. Dieser Kitt hält vortrefflich.

9. Kitt für Porcellan. Um Porcellan zu kitten, reinige man die Bruchstelle gut, bestreiche sie mit Wasserglas (Water-glass) und füge sie dann zusammen. Jedoch darf man die Gegenstände nicht gleich in Gebrauch nehmen, sondern sie ruhig 1½—2 Tage stehen lassen. Nach dieser Zeit wird das Wasserglas so hart sein, daß es sich in warmem Wasser nicht mehr auflöst.

10. Kitt, wasserdichter, für Röhren. Nimm gleiche Gewichtstheile in trockenem Pulver von gebranntem Kalk, Roman-Cement, Pfeifenthon (Pipe Clay) und Lehm und knete das Ganze mit etwa ¼ des Gewichts Leinöl (Linseed Oil) tüchtig durcheinander. Der Zusatz von etwas mehr Roman-Cement verbessert den Kitt.

290. Klebestoff.

Mischt man 12 Theile weißen Rohrzuckers mit 3 Theilen gelöschtem Kalk in 36 Theilen Wasser, wobei zuerst der Zucker im Wasser gelöst, dieses zum Kochen erhitzt wird, in welches man dann den Kalk einrührt, so erhält man nach einigen Tagen eine klare, dicke Flüssigkeit, welche sich über den Kalk absetzt, die sich durch eine außerordentliche Klebfähigkeit auszeichnet. Dieselbe hat alle Eigenschaften des Gummi-Arabicum und trocknet zu einer harten glänzenden Masse ein. Werden überdies 3 Theile reinen Leims in 10 bis 15 Theilen dieser Zuckerkalklösung aufquellen gelassen, sodann zum Siedepunkte erhitzt, so bleibt die sehr bedeutende Klebekraft entwickelnde Flüssigkeit auch fernerhin flüssig und kann durch kleine Beigaben von Salicylsäure (Salicylic Acid) oder Borsäure (Boracic Acid) vor den Schimmelbildungen bewahrt werden.

291. Kleeseide zu vertilgen.

1. Man grenzt die von der Seide verunreinigten Stellen ab, überzieht sie mit eisernen Rechen, und bestreut sie mit gepulvertem Ruß so dick, daß der Boden unsichtbar wird.

2. Man löst 2 Maßtheile Eisenvitriol (Sulphate of Iron) in 100 Theilen Wasser auf, und begießt mit dieser Lösung die verunkrauteten Stellen.

3. Man belegt die verunkrautete Stelle mit einer Lage Stroh und verbrennt dasselbe; dadurch wird zugleich die Seide mit vertilgt.

4. Es wird eine Lösung von 10 Prozent Eisenvitriol und 90 Prozent Wasser auf die verunkrauteten Stellen gegossen, die man dann umgräbt.

5. Schwefelsäure (Sulphuric Acid) wird mit 200 bis 300 Gewichtstheilen Wasser verdünnt und mittelst Gießkanne übergebraust.

Schließlich sei noch bemerkt, daß die Seide für alle Thiere schädlich ist. Besonders stellt sich bei Pferden, die mit Klee gefüttert werden, der viel Seide enthält, schwer zu hebender Durchfall ein.

292. Kleidungsstücke, verschossene, herzustellen.

Auf folgende Weise kann man die Farbe von abgetragenem Tuch und Merino wieder auffrischen: Bürste die Kleidungsstücke gut aus, koche in einem Kessel 3½ Unzen Blauholzspäne (Logwood Chips) in 5 Gallonen Wasser, tauche die Kleider zuerst in warmes Wasser, winde sie gut aus und koche sie dann ½ Stunde in dem Blauholzabsud. Nimm sie heraus, setze der Blauholzbrühe 3 Drachmen Eisenvitriol (Sulphate of Iron) zu und koche die Kleider noch ½ Stunde darin, dann nimm sie heraus, hänge sie 1—2 Stunden auf, nimm sie herab, spüle sie zwei- oder dreimal in kaltem Wasser aus, trockne sie gut und reibe sie mit einer Bürste, die man mit einigen Tropfen Olivenöl (Olive Oil) benetzt hat. Sind wollene Stoffe an einzelnen Stellen abgetragen, so reibe man die Wolle mit einer Kardendistel etwas auf und bürste sie dann mit einer scharfen Bürste nach dem Strich. Durch dieses Verfahren, wenn es gut ausgeführt wird, können alte Kleider sehr

hübsch wieder hergestellt werden. Männliche Tuchkleider, die man nicht in der Farbe kochen kann, müssen zuerst mit warmem Wasser, Seife und etwas Salmiakgeist (Spirits of Sal Amoniac) gut gereinigt und dann mehreremal mit der Farbe gebürstet werden. Die übrige Behandlung ist dieselbe, wie oben angegeben.

293. Kleidungsstücke, wollene, zu reinigen.

Es giebt unzählige Methoden, um wollene Männer- und Frauenkleidung wieder frisch, rein und ansehnlich herzustellen, wenn sie durch längeres Tragen unsauber wurde. Unter den vielen Mitteln sind besonders rohe geriebene Kartoffeln für alle grauen Stoffe hervorzuheben. Dieselben eignen sich namentlich zur Reinigung aller mehr harten und glatten Stoffe, z. B. Lustre, Alpaca, Waop, Popeline u. s. w. Für alles Andere ist die Quillayawäsche allen sonstigen, selbst den allertheuersten vorzuziehen und bei dem höchst einfachen und dabei spottbilligen Verfahren gar nicht genug zu empfehlen. Dasselbe sei in Folgendem genau beschrieben: Man nimmt einen gehäuften Eßlöffel voll kleinstückige Quillayarinde (Cortex Quillajae), die in allen guten Apotheken zu haben ist, und übergießt dieselbe mit ½ Quart kochendem Wasser, läßt sie einige Minuten ziehen und seiht dann die Flüssigkeit durch ein Haarsieb. Den Rückstand setzt man mit ½ Quart neuem warmem Wasser aufs Feuer und läßt denselben reichlich ¼ Stunde kochen, worauf man auch diese Flüssigkeit durchs Haarsieb zieht und sie mit der zuerst gewonnenen vermischt. Nun legt man das zu reinigende Kleidungsstück, sei es ein wollenes Frauenkleid, einen Männertuchrock, Weste oder Beinkleid, auf einen großen Tisch und gießt einen Theil der Quillayabrühe in ein tiefes Porzellanschüsselchen, welches man rechts auf dem Tische sich bequem zur Hand stellt. In diese Flüssigkeit taucht man eine reine Kleiderbürste und bürstet damit, Strich für Strich, das beschmutzte Kleidungsstück, indem man bei den schmutzigeren Stellen länger verweilt. Ist die Brühe in der Porzellanschale verbraucht oder allzu schmutzig, so wird das Gefäß mit Wasser ausgewaschen und frische Lauge hineingegossen. Die Kleiderbürste kann man zuweilen auch in reinem Wasser abspülen und mit einem Tuche trocknen, bevor man mit der Reinigung der Garderobe fortfährt. Die genannte Portion Quillayabrühe genügt gewöhnlich für ein Wollkleid oder einen Herrenrock, kann aber natürlich beliebig verdoppelt werden.

Der Erfolg ist wirklich überraschend, besonders bunte Farben treten in neuer Frische und Schönheit hervor, und das Tuch der Männerröcke sieht weich und sammtig aus. Ein großer Vortheil ist, daß man die in dieser Weise gewaschenen Sachen weder zu spülen noch zu plätten braucht, man hängt sie einfach frei schwebend auf, so daß sie keinen anderen Gegenstand berühren, und man wird sie nach dem Trocknen glatt und schön finden. Vielleicht möchten sehr geringe, halbwollene Stoffe etwas kraus werden. Die Kosten dieses Verfahrens sind außerordentlich gering. Bei sehr schmutzigen Sachen muß man zweimal Strich für Strich bürsten.

294. Kleister.

Einen ausgezeichneten Kleister erhält man auf folgende Weise: 4 Gewichtstheile Leim (Glue) läßt man einige Stunden in 15 Theilen kaltem Wasser weichen und erhitzt sie dann mäßig, bis die Lösung vollkommen klar wird, worauf unter Umrühren 65 Theile kochendes Wasser zugesetzt werden. In einem anderen Gefäße werden vorher 30 Theile gekochte Stärke mit 20 Theilen kaltem Wasser verrührt, so daß eine dünne milchige Flüssigkeit ohne Klumpen entsteht. In diese wird die kochende Leimlösung unter beständigem Umrühren gegossen und das Ganze noch 10 Minuten lang im Kochen erhalten.

295. Knochenfraß.

Man bringe 2½ Unzen Wasser in ein neues irdenes Gefäß. Lasse das Wasser eine Stunde kochen, gebe dann Roggenmehl, dreimal so viel, als man in drei Fingerspitzen halten kann, in das Wasser. Lasse es wieder eine Stunde lang kochen bei beständigem Umrühren, thue dann Geigenharz (Colophonium — Rosin —) hinzu, etwas mehr als Roggenmehl und koche nochmals eine Stunde bei beständigem Umrühren und die Salbe ist fertig. Man bestreiche einen leinenen Lappen ganz leicht damit und lege ihn auf die Wunde. Sind schadhafte Knochen in der Wunde, so werden sie in 2—3 Tagen herauskommen, darauf wird sie zuheilen.

296. Kochzwiebel, Heilkraft der.

Arzneilich benutzt man die Zwiebel als äußeres Reizmittel, entweder um einen Hautreiz hervorzubringen, wie bei Zahn- und Nervenschmerzen (Neuralgie), oder zwischen warme Umschläge gemengt oder zerquetscht mit heißem Wasser zu Brei gemacht, um ein Blutgeschwür oder einen Abscess in Eiterung zu befördern, auch als Riechmittel bei Ohnmacht und Krampf hysterischer Frauen; in den Nacken gelegt bei Nasenbluten; gebraten auf den Schamhügel gelegt als Volksmittel bei Harnverhaltung kleiner Kinder; den ausgepreßten Saft bei Wassersucht und Brustcatarrh; bei Keuchhusten in die Fußsohlen eingerieben; bei Ohrenschmerzen und Ohrensausen auf Watte geträufelt und diese in's Ohr gesteckt; bei Insecten- und Bienenstichen auf die entzündete Stelle eingerieben bei Menschen und Thieren, oder auch bei haarlosen Stellen des Kopfes zum Einreiben verwendet. Geht nämlich das Haar an einzelnen Stellen des Kopfes aus, wie es häufig bei Frauen vorkommt, dann nimm eine Zwiebel, schneide sie in der Mitte durch und reibe damit täglich einmal die kahlen Stellen ein. Jedesmal wird eine neue Zwiebel genommen. Nicht nur gegen Warzen, sondern auch gegen die sogen. Hühneraugen werden Zwiebeln empfohlen. Nachdem eine Zwiebel 24 Stunden lang in gutem Essig gelegen hat, schneidet man sie in der Mitte durch, löst die einzelnen Häute ab und bindet dann eine davon auf das Hühnerauge, so daß sie fest aufliegt. Dies wiederholt man täglich 3mal. Gewöhnlich sieht man schon am zweiten Tage, daß sich das Hühner-

auge heraushebt. Mit einem Messer läßt es sich dann ohne Schmerzen und Mühe ganz herausziehen.

Will man ein Geschwür (Absceß) schnell zum Aufgehen bringen, so lege man eine durchschnittene und in heißer Asche halb gebratene Zwiebel auf die Spitze desselben. Auch gegen erfrorene Füße wird Zwiebelsaft empfohlen. Nimm nämlich 4 Zwiebeln, schneide sie fein, streue eine halbe Tasse feines Kochsalz darüber und lasse sie mehrere Stunden in einem glasirten oder Porzellangefäße stehen, so daß sich der Saft herauszieht. Reibe die wunden Stellen vor dem Schlafengehen tüchtig mit dem Safte ein und trockne sie beim Ofen. Wenn du dem Geruch der Zwiebeln nicht abhold bist, kannst du dieselben als ein Pflaster für die Nacht aufbinden. Nachdem man dieses Mittel einigemal angewendet hat, wird man schon Besserung spüren.

Will man Zwiebeln gegen catarrhalischen Husten anwenden, so versuche man folgendes Recept: Man koche nämlich 1 Pfund abgehäutete, mehrfach eingeschnittene ganze Zwiebeln in 1 Quart Wasser mit 3 Unzen Honig und 4 Unzen Melisszucker langsam 3—4 Stunden hindurch, lasse die Mischung abkühlen, gieße sie durch ein feines Sieb und fülle sie in eine Flasche, die verkorkt zu halten ist. Von diesem Saft hat der Patient täglich nach Bedarf 4—6 Eßlöffel voll lauwarm einzunehmen.

Daß auch durch Zwiebelsaft Nervenschmerzen (Neuralgie) geheilt werden können, beweist folgender merkwürdige Fall, welchen die „Neu-Engländ. Med. Gazette" mittheilt: Bei einem Amputirten stellte sich, nachdem die Heilung sehr schnell, ohne Eiterung, vor sich gegangen war, eine Neuralgie des Nervus Ischiaticus ein, die keinem Mittel weichen wollte, so daß der Patient fast in Verzweiflung gerieth. Etwa 3 Monate nach der Operation fiel dem Kranken zufällig eine Notiz in die Hände, daß eine Neuralgie durch Essen roher Zwiebeln geheilt worden sei. Vor Schlafengehen aß derselbe eine Zwiebel und schlief die ganze Nacht ruhig, ohne Schmerzen zu empfinden. Nun versuchte auch der Arzt bei diesem Kranken Zwiebeltinctur und ließ einige Gaben davon nehmen. Nachdem der Gequälte 2 Tage lang einige Gaben von je 10 Tropfen genommen hatte, ließ der Schmerz nach und verschwand für immer.

Zum Schlusse füge ich noch hinzu, daß man mit Zwiebelschalen Ostereier und weiße Handschuhe schön orangegelb färben kann, wenn man sie in eine heiße Abkochung derselben legt. In Paris soll man weiße gebrauchte Ballhandschuhe auf diese Weise auffärben. — Will die Hausfrau sich nicht dem beißenden Geruch der Zwiebeln beim Schälen und Zerschneiden derselben aussetzen, so braucht sie nur vor das geöffnete Fenster zu treten, um diese Arbeit vorzunehmen.

297. Körper, fremde, im Auge.

Um fremde Körper aus dem Auge zu entfernen, schließt man das betreffende Auge und streicht mehrmals mit den Fingern sanft von dem äußeren Augenwinkel nach dem inneren über das Lid und läßt dann die Nase schneutzen. Auf diese Weise kann ein durch die Thränen beweglicher

Körper zum inneren Augenwinkel gebracht werden, wo er keinen Schmerz mehr erzeugt und leicht mit einem Tuch entfernt werden kann. Sitzt jedoch der Körper unter dem oberen Augenlide zu fest, so muß dasselbe umgestülpt werden, was ohne Schwierigkeit geschieht, indem man das Lid an seinem Rand nach vorne zieht und nun umlegt. Am besten gelingt dies, wenn man gleichzeitig einen dünnen Bleistift oder einen runden Federhalter gegen das obere Lid an den Knochen andrückt, als wolle man hinter den Augapfel gelangen. Hat man nun das Lid umgeschlagen, so bemerkt man auf der gerötheten Fläche der Lidschleimhaut oft nur ein winziges schwarzes Pünktchen, welches die Ursache der Entzündung ist. Ist nun das fremde Körperchen beseitigt, so hört der Schmerz auf und die Entzündung verschwindet nach und nach. Neuerdings empfiehlt man auch, ein oder zwei Leinsamenkörner (Linseed) unter die Augen zu bringen, um damit die kleinen Gegenstände aus den Augen zu entfernen. Der sich auflösende Schleim des Leinsamens soll nämlich die fremden Körper umhüllen und mit fortnehmen. Einige Aerzte lassen auch Olivenöl (Olive Oil) in das Auge träufeln und entfernen damit in den meisten Fällen Staub, Körnchen, Splitter u. s. w. auf eine leichte Weise. Gegen die Entzündung des Auges in Folge eines eingedrungenen Gegenstandes wende man zunächst Umschläge von kaltem Wasser an, welchen man Arnicatinctur (Tincture of Arnica) (etwa einen Theelöffel voll auf ein Pint Wasser) zugefügt hat.

298. Kolik bei Pferden.

Unstreitig ist die Kolik diejenige Pferde-Krankheit, die am häufigsten auftritt und der alljährlich eine nicht unbedeutende Zahl von Pferden zum Opfer fällt. Da dieselbe nun bekanntlich so plötzlich auftritt und so schnell verläuft, daß jede verzögerte Einschreitung zur Beseitigung dieser Krankheit die Lebensgefahr des betreffenden Thieres erhöht, so muß sich der Landwirth vor Allem hierbei selbst zu helfen wissen.

Was nun das Wesen und die Ursachen dieser Krankheit anbetrifft, so erzeugt jede krankhafte Reizung in den Organen im Hinterleibe bei Pferden heftige Leibschmerzen. Berücksichtigt man demnach, daß der Magen und Darm, die Leber, das Bauchfell, die Nieren und die Urinblase, wenn dieselben krankhaft gereizt sind, Bauchschmerzen erzeugen, so bedarf es wohl keines weiteren Nachweises, daß unter Kolik nicht eine bestimmte Krankheit zu verstehen ist, und daß nicht ein und dieselben Mittel anzuwenden sind, ohne Rücksicht darauf, welche Unterleibsorgane erkrankt sind.

Bevor man gegen Kolik-Erscheinungen ein bestimmtes Arzneimittel anwendet, ist es erforderlich, daß zunächst die in jedem besonderen Falle vorliegende Ursache und die Art der Krankheit festgestellt und danach erst das betreffende Mittel gewählt wird. Der Landwirth wird indessen meistentheils nicht im Stande sein, die Krankheit derartig zu erkennen, weshalb es ihm vorzugsweise daran gelegen sein muß, die zur allgemeinen Linderung praktisch bewährten Behandlungsarten, sowie diejenigen einfachen Mittel kennen zu lernen, welche sich als gut bewährt haben, und die der Landwirth

bei gewissen Kolikarten, die zu erkennen er im Stande ist, mit Vortheil anwenden kann.

Unter gewissen Umständen wird es nicht schwer fallen, mit Berücksichtigung der vorhergegangenen möglichen Ursachen, wie Futter, Anstrengung, Erkältungsgelegenheit u. s. w., die Art der Kolik zu erkennen, ist dies aber nicht möglich, so thut man gut, sich lieber auf allgemeine Linderungsmittel zu beschränken.

Die Erscheinungen, welche die Thiere bei Eintritt der Kolik äußern, sind nahezu bei allen Arten dieser Krankheit gleich und bestehen darin, daß die Pferde bei Beginn einer Kolik Unruhe durch Scharren und Schlagen mit den Vorderfüßen und durch Schlagen nach dem Bauche mit den Hinterfüßen zeigen, sich häufig nach dem Hinterleibe umsehen, hin- und hertreten, sich häufig niederlegen und wieder aufstehen. Bei größeren Schmerzen bricht zuweilen ein starker Schweiß aus, die Thiere werfen sich heftig nieder, wälzen sich in der Regel mit an den Leib gezogenen Füßen, schlagen um sich, bleiben längere Zeit auf dem Rücken liegen und springen dann plötzlich wieder auf. Diese Erscheinungen lassen zeitweise an Heftigkeit nach, stellen sich dann aber nach Ablauf einiger Zeit mit stärkeren Anfällen wieder ein. Die Aufhebung der Thätigkeit des Magens und Darms während solcher Anfälle giebt sich durch das Nachlassen und Verschwinden der Freßlust und die in der Regel vorhandene hartnäckige Verstopfung zu erkennen. Der Pulsschlag ist im Anfange nur wenig beschleunigt, nimmt aber durch die Aufregung und Unruhe an Schnelligkeit zu, wie auch das Athmen durch Aufblähen und Lageveränderungen der Därme, durch Beengung des Brustraumes beschleunigt wird. Die Körperwärme wechselt sehr, während Ohren, Maul, Nase und Füße der Thiere meistens eiskalt sind.

Sehr geneigt ist man häufig, jede Kolik als bloße Verstopfung anzusehen, welche zwar in der Regel bei allen Kolikarten mittelbar entstehend mit vorkommt, die aber nur bei der Verstopfungskolik die Hauptursache ist, weshalb demnach davor zu warnen ist, bei Eintritt einer Kolik es sofort mit allerlei Abführmitteln zu versuchen.

Hat man die Anzeichen der Kolik bei einem Pferde wahrgenommen, so thut man gut, vor Allem und ehe man sich auf Näheres einläßt, folgende Maßregeln zu treffen, welche zur Linderung jedes Anfalles günstig wirken und oft allein schon genügen. Man reibt den Körper des Thieres, den man während des Reibens mit Kampfergeist (Spirits of Camphor) und Terpentinöl (Oil of Turpentine) bespritzt, kräftig mit Strohwischen und zwar zu wiederholten Malen. Empfehlenswerth ist es, das Thier in einen warmen Stall zu bringen, welcher mit reichlicher Einstreu versehen ist, und das Aufbinden oder in die Höhe binden des kranken Thieres zu vermeiden, weil dadurch in der Regel die Unruhe desselben vermehrt und zum Zerreißen des Halfters, zum Umstürzen und Beschädigen des erkrankten Thieres Anlaß gegeben wird. Untersuchung des Mastdarmes und das Ausräumen des daselbst angehäuften Mistes ist in erster Reihe vorzunehmen, und zwar ist dabei darauf zu achten, daß derjenige, welcher in den Mastdarm eingehen will, zunächst seine Nägel an den Händen kurz abschneidet, dann seine Hände gut einölt, damit kein starker Reiz oder gar eine

Verletzung an der Darmschleimhaut verursacht werden kann. Ist dieses geschehen, so empfiehlt es sich, öfters Klystiere von Kamillenthee mit Leinöl oder warmem Seifenwasser, mit Zusatz von ein wenig Kochsalz und Leinöl, von kaltem Wasser, verdünntem Essig, Tabaksabkochungen u. s. w. zu setzen. Auch Tabaksrauchklystiere, die man einfach durch Einblasen von Rauch in eine längere Holzröhre, die in den Mastdarm geführt ist, bewerkstelligt, sind sehr am Platze.

Für die innerliche Behandlung verwendet man am besten guten Kamillenthee mit Zusatz von Glauber- oder Bittersalz, wozu man bei Auftreibung des Hinterleibes noch Schwefelleber hinzusetzt, und zwar nimmt man zu einem Tranke, ungefähr 1 Flasche, 2 Pfund Kamillenthee und setzt 3—4 Unzen Glauber- oder Bittersalz hinzu, welche Gabe nöthigenfalls alle 1½ Stunden zu wiederholen ist. Der Kamillenthee wirkt anregend auf die Bauchnerven und auf die Verdauung und besänftigt die Krämpfe, während das Glauber- oder Bittersalz eine bei jeder Kolik wünschenswerthe Abführung einleitet und außerdem innerlich kühlend wirkt. Lassen die krampfartigen Schmerzen nicht nach, so thut man gut, jedem Tranke etwa 30—40 Gran Bilsenkrautextrakt (Ext. Henbane) beizumischen, was ein ganz besonders krampfstillendes Mittel ist, und demnach zu diesem Zweck vortheilhaft stets vorräthig zu halten ist. Das vielfach verbreitete Verfahren, das kolikkranke Thier während der Dauer des Zustandes scharf bewegen oder womöglich stark abreiten zu lassen, ist aus dem Grunde fehlerhaft, weil dem Thiere das Leiden dadurch nur erschwert wird, wogegen eine leichte Bewegung an der Hand unter Decke vortheilhaft ist, weil man dadurch das Pferd verhindert, sich im Stande stark umherzuwerfen, eine leichte Bewegung ferner auch die Blähungen in Gang bringt und außerdem belebend auf die Bewegungen vom Magen und Darm wirkt. So lange das kranke Thier sich nicht zu ungestüm auf- und niederwirft, kann man es ohne Nachtheil gestatten, verhindert indessen ein Ausarten nur durch Zuruf oder Peitsche, nicht aber durch kurzes Anbinden, weil möglicherweise vorliegende Lagenveränderungen der Eingeweide und Darmverschlingungen dadurch wieder beseitigt werden. Wendet man dieses Verfahren an, so hat man vor der Hand das Nothwendigste gethan und sucht alsdann die Ursachen der Krankheit, ob das Pferd sich überfressen, kalt gesoffen, ob es sich erkältet oder überangestrengt haben kann, zu erforschen.

Was die besondere Behandlungsweise der verschiedenen Kolikarten anbetrifft, so empfiehlt es sich, falls die Kolik von Erkältung herrührt, auf Erzeugung von Schweiß hinzuwirken, zu welchem Zweck man vortheilhaft kaltes Wasser verwendet, indem man dem kranken Pferde etwa 3 Eimer Wasser mit voller Kraft von jeder Seite gegen das Haar gießt, hierauf dasselbe sogleich durch einige Leute am Bauche und an den Beinen scharf reiben läßt und es schließlich in wollene Decken einhüllt. Erfolgt demnächst kein Kothabgang, so ist es räthlich, Kaltwasser- oder Seifenklystiere zu geben und die Glaubersalzgaben 1½stündlich fortzusetzen.

Ist Ueberfütterung die Ursache der Kolik, wobei in der Regel den Kranken auch der Leib stark auftreibt, so giebt man zweckmäßig 5 Unzen Glaubersalz mit 1 Unze Enzian Pulver (Gentian) in Kamillenthee aufgelöst,

oder, wenn die Verstopfung sehr hartnäckig ist, anstatt Enzian 1 Unze Barbados-Aloe (Barbadoes Aloes).

Ebenso ist die Behandlung bei der Unverdaulichkeitskolik; kehrt dieselbe periodisch wieder, was bei gewissen Pferden der Fall ist, so läßt sich dieselbe bei älteren Pferden mit schlechter Verdauung kaum bestimmt beseitigen, indem bei ihnen die Kolikanfälle meistentheils von selbst ohne besondere Behandlung vorübergehen. Läßt sich Wurmkolik feststellen, so thut man am besten, die salzigen Abführmittel anzuwenden, weil es sich im Augenblick nur darum handeln kann, die übermäßige Anhäufung von Darmwürmern an einzelnen Stellen und die Verstopfung des Darmkanals zu beseitigen, während in der kolikfreien Zeit selbstverständlich dafür Sorge zu tragen ist, daß die Würmer durch geeignete Behandlung abgetrieben werden.

Bei der Windkolik ist das größte Gewicht darauf zu legen, daß man die sich entwickelnden Gase entweder durch den After oder durch aufsaugende Mittel entfernt und die namentlich hierbei stark vorherrschenden Krämpfe stillt. Zu diesem Zwecke empfiehlt es sich, den Leib stark zu reiben, sowie Terpentin-Einreibungen an Bauch und Rücken zu machen. Als Aufsaugungsmittel für die sich bildenden Gase ist die Verabreichung von Salmiakgeist (Spir. Sal. Ammoniac) oder Schwefelleber (Sulphuret Potash), und zwar ½ Unze Salmiakgeist in ¾ Quart Wasser oder ½ Unze Schwefelleber mit Glaubersalz zusammen gegeben, empfehlenswerth.

Bei der Verstopfungskolik ist, wie bereits erwähnt, neben gründlicher Ausräumung des Mastdarmes, vor Allem das Eingeben von starken Abführmitteln, wie 6 Unzen Glaubersalz mit 1 Unze Barbados-Aloe am Platze, auch hat sich folgendes Rezept, ¼ Unze Aloe-Extrakt, 3 Scrupel Bilsenkraut-Extrakt und 4 Unzen Glaubersalz, alle zwei Stunden in Kamillenaufguß verabreicht, bis Abführung erfolgt, gut bewährt.

299. Kopfgrind.

1. Gegen Kopfgrind empfiehlt ein deutscher Arzt folgendes einfache Hausmittel: Nachdem die Haare abgeschnitten sind, läßt man die Krusten mit Leinöl (Linseed Oil) oder Baumöl (Olive Oil) bestreichen und mit doppeltzusammengelegten Kohlblättern (von Weißkraut) bedecken. Mit diesen wird zweimal täglich gewechselt und damit 14 Tage fortgefahren, wonach der Grind meist schon verschwunden ist.

2. Das Reinhalten des Kopfes durch Waschen mit lauem Wasser und Seife ist unbedingt nothwendig. Wird der Grind hart, so erweiche man ihn mit ausgelassener Butter oder Schweinefett und entferne ihn vorsichtig. Hernach reibe man eine Salbe ein, welche aus gleichen Theilen Schweinefett und pulverisirter Holzkohle (Charcoal) besteht.

300. Kopfschmerzen.

Leute, die viel an Kopfweh, Blutandrang nach dem Kopfe und Schlaflosigkeit leiden, sollten auf einem Kopfkissen, das mit geschnittenem Hafer-

stroh ausgefüllt ist, schlafen. Der fortgesetzte Gebrauch dieses einfachen Mittels hat bereits vielen Personen die besten Dienste geleistet.

Ein englischer Arzt sagt, daß man ein dumpfes, schweres Stirnkopfweh, begleitet von Frostigkeit und allgemeinem Unbehagen mit Abneigung gegen Essen, die sich zuweilen bis zum Ekel steigert, in der Regel in zehn Minuten entfernen kann, wenn man 2 Gran Jodkali (Iodide of Potassium) in einem halben Weinglase voll Wasser auflöst und dies auf zwei- oder dreimal in zehn Minuten trinke.

Ein ausgezeichnetes Mittel gegen Kopfweh, das durch Magenverstimmung entstanden ist, ist das folgende: Man nimmt Morgens nüchtern 10—12 gequetschte Wachholderbeeren (Juniper Berries) mit einem Glas Wasser ein und wiederholt dies einigemal.

301. Koppen der Pferde.

Dieser, auch unter dem Namen Krippenbeißen bekannte Fehler der Pferde wird von den meisten Pferdeärzten für eine Unart oder böse Angewohnheit gehalten, während andere, unter ihnen der berühmte Engländer Stonehenge, den Fehler auf einen krankhaften Zustand des Magens, für den man bisher kein Heilmittel gefunden, zurückführt.

Das mit der Unart behaftete Pferd setzt die Schneidezähne auf den Rand der Krippe, auch wohl auf die Deichsel oder einen sonstigen Gegenstand, und läßt dann, häufig unter einer wackelnden Bewegung des Kopfes, ein eigenthümliches Rülpsen hören.

Man unterscheidet zwischen Krippensetzen, wobei die Zähne aufgesetzt werden, und dem seltener vorkommenden Windkoppen, welches ohne Aufsetzen der Zähne geschieht.

In der Regel kann man ein Pferd, das längere Zeit das Krippenbeißen betrieben hat, daran erkennen, daß die vorderen Ränder der Zähne mehr oder weniger abgeschliffen sind.

Das Koppen ist, selbstverständlich, nicht ansteckend, doch will man beobachtet haben, daß das böse Beispiel eines Krippensetzers andere Pferde zu derselben Untugend verführt.

Das Krippenbeißen kann insofern von übelen Folgen begleitet sein, als dadurch, wenn auch selten, Windkoliken entstehen. Koppen die Pferde, was häufig der Fall ist, während des Fressens, so geht viel von dem Körnerfutter verloren.

Ist der Fehler nicht bereits zu sehr eingefleischt, so kann man ihn zuweilen dadurch beseitigen, daß man das Pferd Heu und Hafer aus einer sehr niedrigen Krippe fressen läßt. Noch besser ist es, wenn das Thier vom Boden fressen muß, ohne Krippe. Es kömmt in dieser Weise allerdings ein Theil des Heus dem Pferde unter die Füße und geht verloren, indessen will man hier und dort in dieser Weise die Krippenbeißer vollkommen kurirt haben. Zuweilen genügt es schon, die Krippen mit Eisenblech zu beschlagen.

Man legt dem Krippenbeißer auch wohl einen etwa 1½—2 Zoll breiten Lederriemen fest um den Hals, gerade hinter der Kinnlade. Will das

Pferd koppen, so spannt es die dort liegenden Muskeln, so daß sie gegen den Riemen gedrückt werden. Hierdurch entsteht ein empfindlicher Schmerz, wodurch das Pferd von der Ausführung seines Vorhabens abgehalten wird. Nicht immer ist das Verfahren erfolgreich, namentlich bei alten Krippensetzern. Dazu kommt, daß der Riemen, soll er seinen Zweck erreichen, so fest angelegt werden muß, daß dadurch Anhäufung des Bluts im Kopfe, infolge dessen Dummkoller u. s. w., entstehen kann.

In Deutschland gebraucht man seit einigen Jahren einen Apparat, welcher dem Krippenbeißer an den Kopf gelegt wird, und an welchem Metallstacheln so angebracht sind, daß sie dem Thiere, sobald es koppt, einen empfindlichen aber unschädlichen Schmerz verursachen. Deutsche Fachblätter sprechen sich sehr günstig über den Apparat aus und halten ihn für geeignet, den Krippenbeißern die Untugend nach längerem Gebrauche für immer abzugewöhnen. Hierzulande ist der Apparat schwerlich zu haben. Nach einem deutschländischen Blatte verkauft ihn Otto Sack, Plagwitz (Leipzig) zu 9½ Mark pro Stück. — (Diese Angabe soll indessen nicht als eine Empfehlung dieses mir vollkommen unbekannten Geschäfts gedeutet werden.) —

Stonehenge empfiehlt eine Halfter, an welcher eine Art von Maulkorb angebracht ist. Dieser Maulkorb ist aus dünnen Eisenstäben gefertigt, bedeckt die Lippen und die Nase, so daß das Pferd mit den Lippen Heu und Getreidekörner zu sich nehmen kann, dabei aber verhindert ist, die Krippe mit den Zähnen zu erreichen.

Diese Vorrichtung ist sehr einfach, erfüllt dabei aber vollkommen ihren Zweck. Jeder Schlosser ist imstande, den Maulkorb herzustellen.

302. Kornwurm.

Man unterscheidet den braunen, rothen und weißen. Am häufigsten kommt der braune Kornwurm vor. Dieser ist ein Käfer, der den Winter versteckt in den Ritzen der Häuser zubringt. Im Frühjahr verläßt er sein Versteck. Die Eier legt das Weibchen häufig schon in das noch in Garben befindliche Getreide: Weizen, Roggen, Mais. Die Larve kriecht nach 10—12 Tagen aus dem Ei, ist weiß und hat einen gelben, hornigen Kopf. Ihre Nahrung ist das Mehl im Innern des Kerns, das sie zuletzt so aushöhlen kann, daß nur noch die Kleie übrig bleibt. Ist die Larve ausgewachsen, so verpuppt sie sich in dem Getreidekorn. Im Juli erscheinen die Jungen. Diese legen nach 14 Tagen wieder Eier und aus diesen entwickelt sich Ende September die zweite Brut.

Zu den Vorbeugungsmitteln gehört vor Allem zweckmäßige Einrichtung der Getreidespeicher. Zunächst ist freie, luftige Lage vortheilhaft. Je mehr

Licht und Luft, um so besser. Angemessen ist ferner das Verstreichen aller Ritzen und Fugen, und Kalküberzug. Ehe man Getreide aufschüttet, muß man den Boden sorgfältig abkehren. Wichtig ist baldiges Ausdreschen des Getreides, besonders wenn es nicht ganz trocken eingebracht wurde; ferner öfteres Umschaufeln und Wurfen der Körner im Frühjahr und Juli. Nie darf auf dem Getreideboden ganz altes Getreide geduldet werden. Zur Abhaltung der Würmer steckt man einige Zweige Wermuth in die Getreidehaufen. Zur Tilgung schüttet man auf dem Speicher einen Ameisenhaufen aus; die Ameisen fallen über den Kornwurm her und dieser verläßt den Speicher.

Der weiße Kornwurm. Kornmotte, Schmetterling mit fadenförmigen Fühlern, dickem, hellgelbem Haarschopf auf dem Kopf. Die Flügel bedecken in der Ruhe den Leib wie ein rundliches Dach, sind am Hinterrand gefranzt, bilden eine Art in die Höhe stehenden Hahnenkammes, sind silberig weißgrau, braun und schwarz, mit 4—5 großen schwarzen Flecken. Leib und Hinterflügel weißlich-grau. Das Weibchen ist etwas größer als das Männchen. Vom Ende Mai an findet man die Motten in großer Menge in und an den Getreidespeichern. Abends schwärmen sie. Anfangs Juli sterben die letzten Schmetterlinge. Das Weibchen legt seine Eier auf jede Art des aufgespeicherten Getreides, und zieht dazu neues Getreide dem alten vor. Nach 10—14 Tagen sind die Raupen ausgekrochen. Man findet dann an der rauhen Spitze der Körner ein Klümpchen ganz weißer Kügelchen, die der Unrath des Räupchens sind, das sich in das Getreidekorn hineingefressen hat. Das Räupchen hat gelbbraunen Kopf, hinter demselben braunes Nackenschildchen, ist weiß, hat 7 Paar Füße, und häutet sich mehrere Mal. Hat es den mehligen Stoff des Korns aufgefressen, so geht es auf ein anderes Korn, zu dem es einen bedeckten Gang spinnt. Auf diese Weise höhlt es mehrere Körner aus, so daß 20—30 unter einander verbundene Körner in Gestalt eines Klümpchens entstehen. Im August und September ist das Räupchen ausgewachsen, läuft zu dieser Zeit unruhig hin und her, und spinnt auf dem Marsch über die Kornhaufen ein seidenartiges weißgraues Gewebe. Ein Theil der Räupchen kriecht nun zur Verwandlung in die ausgehöhlten Getreidekörner, ein anderer Theil verkriecht sich in die Ritzen der Balken und Bretter. Bis zum nächsten Frühjahr bleibt hier das Räupchen unverändert, dann verpuppt es sich. Nach 3 Wochen geht aus der Puppe der Schmetterling hervor. Der weiße Kornwurm ist noch schädlicher als der braune. Um ihn abzuhalten, muß man alle Ritzen auf dem Getreideboden mit Kalk, Theer oder dgl. verstreichen. Ferner soll man das Getreide von Ende Mai bis Juli fleißig wenden. Auch fleißiges Wenden des Getreides zur Raupenzeit ist nützlich. Ferner kann man Anfangs Juli feuchtes Heu auf dem Speicher in eisernen Geräthen anzünden, so daß dichter Rauch alle Räume erfüllt. Die Motten fliegen dann zu allen Oeffnungen des Speichers hinaus.

303. Krämpfe in den Beinen.

Nach der Mittheilung eines englischen Arztes soll das Höherstellen des Kopfendes des Bettes ein wirksames Mittel gegen dieses schmerzhafte

Leiden sein. Er räth, zu diesem Behufe zwei Backsteine unter jedem Bettpfosten auf einander zu legen. Patienten, welche während der Nacht derart gelitten, daß sie laut vor Schmerzen geschrieen, sollen durch dies einfache Mittel sofortige, sichere und dauernde Hilfe gefunden haben.

Ein französischer Arzt empfiehlt Folgendes: Man nehme eine genügende Menge kleiner Flaschenstöpsel aus Kork, reihe sie, gleich einer Perlenschnur auf einen seidenen Faden und wickele dieses Band mehreremal um den Schenkel des mit Krämpfen befallenen Beines.

Ein gewöhnliches Volksmittel besteht darin, daß man einen Schlüssel an die Waden hält oder die Füße auf ein Stück Eisen stellt.

304. Krätze.

Dem Recept lasse ich noch meinen eigenen guten Rath vorangehen. Er heißt: kein Mittel wird helfen, wenn der Patient nicht den höchsten Grad der Reinlichkeit beobachtet. Die Reinlichkeit ist die unerbittliche Feindin der Krätze und ähnlicher Krankheiten; die Unreinlichkeit ist der Boden, auf dem sie wuchert trotz aller Bemühungen, sie auszurotten. Nur da, wo die strengste Sauberkeit Hand in Hand geht mit dem Gebrauch von Arzneimitteln, darf man eine erfolgreiche Kur erwarten.

Man nehme eine Unze Sulphuric Acid und vermische sie allmälig mit einem Quart Wasser; während des Mischens setzt man drei Unzen Sulphate of Potash zu. Nun wäscht man die kranken Theile recht gründlich mit Castil-Seife und Wasser. Nachdem man sich gehörig abgetrocknet, bringt man die obige Mischung auf die gewaschenen und abgetrockneten Stellen. Dieses Verfahren muß täglich zweimal eingehalten und so lange wiederholt werden, bis Heilung erfolgt.

Ein anderes von englischen Aerzten auf's wärmste empfohlene Mittel ist folgendes: 100 Theile Schwefelblumen (Flowers of Sulphur), 200 Theile gebrannter Kalk und 1000 Theile Wasser werden unter Umrühren gekocht, dann abgekühlt und in fest zu verschließende Flaschen gegossen. Ehe diese Flüssigkeit angewendet wird, muß der mit Krätze behaftete Kranke ein warmes Bad nehmen; alsdann wird er mit einem Pinsel oder einem Schwämmchen, welches man mit dieser Flüssigkeit getränkt hat, bestrichen, in ein Betttuch gewickelt und ins Bett gebracht. Das Jucken hört bald auf und in den meisten Fällen wird eine zweimalige Einpinselung genügen, um die lästige Krätze zu vertreiben.

305. Krampf in den Beinen.

Krampf in den Beinen soll nach der Mittheilung eines französischen Arztes dadurch am einfachsten und schnellsten beseitigt werden, daß man über oder unter dem Knie (am besten unter demselben) eine Binde etwas fest anlegt.

306. Krebs.

Dieses furchtbare Leiden, das gewöhnlich dem ärztlichen Messer ohne Erfolg anheimfällt, wird in den seltensten Fällen gründlich geheilt. Es

lohnt sich deshalb der Mühe, auf ein Verfahren aufmerksam zu machen, das nach dem Zeugniß englischer Ärzte in vielen Fällen sich als vollkommen wirksam erwiesen hat. Es besteht in Folgendem: Eine beliebige Menge Austernschalen werden in einem Kalk- oder Ziegelofen einige Tage gebrannt und dann der innere weiße Theil abgekratzt. Dies ist das wirksame Mittel. Von diesem Pulver wird täglich ein oder zwei Mal, soviel, als auf einem 2 Schillingstück liegen bleibt, in ein wenig warmem Wasser genommen. Wenn dies zu sehr angreift, so setzt man ein oder zwei Tage aus und beginnt dann wieder. Sollte ein äußeres Mittel für nöthig gehalten werden, so vermischt man das Pulver mit Rahm oder ganz frischer ungesalzener Butter. Diese Behandlung verlangt Ausdauer, denn es dauert gewöhnlich 2—3 Monate, bis die Wirkung sichtbar zu werden beginnt.

Ein anderes, vielfach empfohlenes Mittel ist das folgende: Koche drei der besten getrockneten Feigen in 1 Pint frisch gemolkener Milch. Wenn sie weich sind, durchschneide eine und lege sie mit der inneren Seite auf den kranken Theil, gleichviel, ob er aufgebrochen ist oder nicht. Wasche ihn mit der Milch jedes Mal, wenn der Verband gewechselt wird, was wenigstens früh und Abends und einmal unter Tags geschehen muß. Auch sollte täglich zwei Mal ½ Pint von der Milch, in welcher Feigen gekocht sind, getrunken werden, wenn es der Magen verträgt. Dieses Verfahren sollte wenigstens 3—4 Monate ununterbrochen befolgt werden. Die erste Anwendung wird mit Schmerzen verbunden sein, aber nachher wird der Patient bei jedem Verbinden Erleichterung und Besserung empfinden. Da in dieser schrecklichen Krankheit in der Regel weder die Operation noch sonst etwas hilft, so könnte als letzte Zuflucht das einfache Mittel versucht werden.

307. Kropf.

Gegen Kropf hat ein berühmter Arzt in Deutschland folgendes Mittel empfohlen: 3 Theile Brom (Brome) werden in 60 Theilen Glycerin (Glycerine) gelöst und damit der Kropf täglich früh und Abends eingerieben.

In England wendet man gegen Kröpfe als Hausmittel täglich zwei Mal ½ Theelöffel voll einer Mischung an, die aus gleichen Theilen feingepulvertem Brennnesselsamen und Eierschalen besteht. Länger fortgesetzt, soll dies Mittel sehr wirksam sein.

308. Kühe, Alter der, zu erkennen.

Niemand will — aus guten Gründen — eine alte Kuh kaufen. Das wissen die Viehhändler und sie wenden deshalb alle Kunstkniffe an, um die Thiere jünger erscheinen zu lassen. Bis zu 5 Jahren kann man sich nicht leicht täuschen, weil da noch der gleichmäßige Wuchs der Stockzähne das jüngere Alter anzeigt, während später einzelne Zähne wegen des ungleichen Gebrauches hervorstehen. Bis zu 3 Jahren haben die Hörner der Kühe auf ihrer Oberfläche keine Vertiefungen. Im vierten Jahre aber erscheint an derselben ein tiefer Ring, den man durch das Gesicht und Gefühl wahrnehmen kann. Im darauffolgenden Jahre bildet sich dann ein zweiter und so alle Jahre einer mehr, bis zum höchsten Alter. Diese Vertiefungen

lassen sich immer entdecken, selbst wenn man sie nicht sieht, sobald man mit der Hand das Horn befühlt. Die Viehhändler suchen deshalb die Ringe so viel als möglich zu vertilgen, indem sie die Hörner mit einem Stück Glas abschaben und dann mit einem Holze poliren. Ein erfahrener Käufer wird sich aber durch diesen Kunstkniff nicht täuschen lassen, denn ganz lassen sich die Vertiefungen doch nicht entfernen, und wenn man mit der Hand über die Hörner fährt, fühlt man nicht nur die Jahresringe, sondern kann sich auch überzeugen, daß deren Politur eine künstliche ist.

309. Kühe, Milchfieber der.

Dies ist eine äußerst gefährliche Krankheit, plötzlich in ihrem Anfall und oft in wenigen Stunden zu einem tödtlichem Ausgang führend. Sie tritt gewöhnlich 24 Stunden nach dem Kalben, zuweilen etwas früher, zuweilen etwas später ein. Junge, wohlgenährte Thiere sind ihr am häufigsten ausgesetzt. Die ersten Anzeichen sind: gestörter Appetit, Unruhe, schneller und voller Puls, beschleunigtes Athmen, verminderte oder unterdrückte Milchabsonderung, der Pansen und Bauch sehr aufgetrieben, Euter gespannt, heiß und geschwollen, Schwäche in den Hinterfüßen und daher rührende Schwierigkeit, zu stehen. Diese Anzeichen verschlimmern sich sehr bald; das Thier sucht sich an der Mauer oder einem anderen Gegenstande anzulehnen, es wankt und stürzt zusammen, öfters außer Stande, wieder aufzustehen. In diesem Falle verhält es sich zuweilen ruhig, zuweilen ist es aber auch sehr unruhig, schäumt aus dem Maule und macht heftige, aber vergebliche Versuche aufzustehen, oder es gelingt ihm dies nur theilweise. Die Augen sind trüb und glasig; die Auftreibung des Bauches nimmt zu; Mist und Urin sind ganz unterdrückt und wenn nicht bald Hülfe geleistet wird, so stirbt das Thier in wenigen Stunden oder längstens in 2 Tagen. Da die Krankheit in der Regel plötzlich auftritt, so sollte man die Thiere zur Zeit des Kalbens genau beobachten, besonders bei heißer Witterung, damit man bei den ersten Anzeichen sogleich die nöthigen Mittel anwenden kann. In diesem Falle darf man fast immer auf einen günstigen Erfolg rechnen. Ein Verfahren, das bei dieser Krankheit vielfach von ganz ausgezeichneter Wirkung war, ist folgendes: 20 Tropfen Aconittinctur (Tincture of Aconite) und 30 Tropfen Salmiakgeist (Spirits Sal Amoniac) werden in eine Weinflasche voll Wasser gegeben und tüchtig geschüttelt. Hiervon schüttet man dem Thiere alle halbe Stunde so viel als ein Weinglas voll ein. Bessert sich der Zustand, so wird seltener eingegeben. Die Aconittinctur ist ein sehr starkes Gift. Man muß deshalb sehr vorsichtig damit umgehen und die Gabe in keinem Falle stärker machen, als eben angegeben ist.

Günstige Erfolge sind auch durch Anwendung des kalten Wassers erzielt worden. Die Haare des Thieres werden zuerst mit einem in Wasser getauchten Lappen oder Schwamm naß gemacht, dann taucht man ein großes Tuch in frisches Brunnenwasser, windet es etwas aus und schlägt es dem Thiere sorgfältig um den ganzen Leib. (Zuweilen werden auch zwei Tücher nothwendig sein.) Auf das nasse Tuch kommen trockene Decken, Tücher,

Säcke u. s. w., die durch Gurten und dergleichen gut befestigt werden müssen. Je dichter und wärmer diese Bedeckung ist, desto schneller wird das Thier warm werden und dünsten. Kömmt es auf diese Weise in Schweiß, so ist es in der Regel gerettet. Man kann diese Behandlung auch mit der vorhergehenden verbinden.

310. Kühe, Verwerfen der.

Jede unzeitige Ausstoßung des Kalbes nennt man einen Abortus oder eine Fehlgeburt. Nicht aber ist jede Fehlgeburt die Folge einer ansteckenden Seuche. Es können Fehlgeburten einzeln auftreten oder es kann in einer Wirthschaft das Verkalben sich mehrfach wiederholen, ohne daß das Vieh an einer ansteckenden Seuche, die das Verwerfen im Gefolge hat, zu leiden braucht.

Welche Ursache der vorzeitigen Geburt auch zum Grunde liegen mag, so ist der Schaden, der daraus dem Landmanne erwächst, unter allen Umständen ein empfindlicher. Nicht nur kommt er dadurch um den erhofften Zuwachs, er verliert auch einen Theil der Milchnutzung. In vielen Fällen hat man beobachtet, daß sich bei der betreffenden Kuh das Uebel später um dieselbe Zeit wiederholt.

Kömmt das Verwerfen vereinzelt vor, so läßt sich dasselbe in der Regel auf äußere Gewaltthätigkeiten, von Vieh oder viehähnlichen Menschen ausgeführt, zurückführen. Rasche Bewegungen, Sprünge, Anstoßen an harte Gegenstände können den Abortus herbeiführen, namentlich wenn sich das Rind in der zweiten Hälfte der Trächtigkeit befindet. Eine unzeitige Geburt kann auch die Folge von verdorbenem oder giftigem Futter sein. In solchen Fällen läßt sich die Ursache unschwer erkennen, und kann dem Uebel nach Kräften vorgebeugt werden.

Ganz anders verhält es sich aber, wenn das Verwerfen nicht vereinzelt auftritt, sondern wenn in einem Stalle bei gutem Futter und treuer Pflege eine Kuh nach der anderen ihr Kalb verliert. Auch hier kann, wie bereits erwähnt, eine ansteckende Seuche noch ausgeschlossen sein, es giebt andere Ursachen, welche einen solchen Zustand herbeiführen können. Eine Commission von Thierärzten des Staates New-York spricht die Ansicht aus, daß häufig der zur Zucht benutzte Bulle die Ursache des Verkalbens sei. Diese Meinung wird auch von deutschländischen Fachmännern vertreten. Es giebt Bullen, deren Nachkommen sehr häufig im fünften bis siebenten Monate ihrer Entwickelung im Mutterleibe absterben und dann natürlich zu früh geboren werden müssen. — Ein Wechsel des Bullen hat in einigen Fällen dem Verwerfen Einhalt gethan.

Der Genuß bereiften Futters oder auch von brandigem Stroh, ferner von verschimmelten Nahrungsmitteln, wie von sehr kaltem Wasser kann das Verwerfen einer Anzahl von Kühe in derselben Wirthschaft herbeiführen.

Eine deutsche landwirthschaftliche Zeitung glaubt eine Ursache des Uebels in der Verabreichung von Futter gefunden zu haben, welches im Verhältniß zu seinem Nährwerthe zu umfangreich oder, auf deutsch, zu voluminös ist. Das umfangreiche Futter, so meint man, mit welchem

Magen und Pansen überfüllt seien, übe auf das Kalb, namentlich in der letzten Zeit der Trächtigkeit, einen nachtheiligen Druck aus. So lange das Fruchtwasser das Kalb schützt, schadet der Druck nichts. Die nachtheilige Wirkung tritt erst ein, wenn das Junge größer geworden ist, also vom siebenten Monate der Trächtigkeit an. Am größten ist der Druck, wenn die Kuh liegt, wobei sie in der Regel die Beine unterschlägt und wodurch die an der rechten Seite der Bauchwandungen liegende Gebärmutter über den angefüllten Pansen zu liegen kommt, dessen Druck noch vermehrt wird, wenn der Fußboden des Stalles nach hinten geneigt ist.

Ist dieser Grund richtig, so wird man wohlthun, hochträchtige Kühe mit weniger umfangreichem Futter zu füttern. Man kann der Gefahr des Verwerfens durch das Verabreichen von kräftigeren, weniger umfangreichen Futtermitteln entgegentreten. Eine ungewöhnliche, unnatürliche Erweiterung des Pansen findet statt, wenn das Thier z. B. ausschließlich auf Stroh oder kraftloses Heu zur Befriedigung seiner Nahrungsbedürfnisse angewiesen ist.

So viel von dem Verwerfen, soweit dasselbe einzeln oder in einzelnen Viehheerden auftritt. Verwickelter wird die Sache und bedeutend schwieriger die Erkennung der Ursache, wenn das Verkalben in den Viehställen einer Gegend seuchenhaft auftritt, und das bestgepflegte Vieh derselben nicht weniger unterworfen ist, als das am meisten vernachlässigte. In diesem Falle haben wir das Verkalben offenbar in Ansteckung zu suchen. Die Gelehrten glauben, das Ansteckungsmittel in einem Pilze gefunden zu haben. Dieser Pilz soll nicht allein durch unmittelbare Berührung, sondern auch durch die Luft verbreitet werden.

Ich glaube meinen Lesern keine bessere Belehrung über diesen Gegenstand bieten zu können, als die folgende, der landwirthschaftlichen Dorfzeitung entnommene.

Untersuchungen haben nämlich ergeben, daß sich in dem Schleime der weiblichen Geschlechtstheile, sowie in den Eihäuten kleine Pilzkeime vorfinden, welche zur Zeit der Geburt in besonders großer Menge vorhanden sind und aller Wahrscheinlichkeit nach zur Lösung der Eihäute und vorzeitigen Ausstoßung der Frucht beitragen. Wenn nun die Eihäute nicht bald nach der Geburt fortgehen, was beim Verkalben in der Regel erst nach 8 oder 9 Tagen erfolgt, so gelangen diese Keime, „Sporen" genannt, zu einer besonders kräftigen Entwickelung, und ist es festgestellt worden, daß, wenn mit derartigem von einer Kuh entnommenem Schleim die inneren Scheidewände einer anderen tragenden Kuh bestrichen wurden, das Verwerfen letzterer stets die Folge war. Auch auf dem ausgestoßenen Jungen entstehen leicht Pilzsporen, verbreiten sich von hier aus in der Luft und dringen, namentlich beim Liegen, in die Geschlechtswerkzeuge trächtiger Thiere ein, und zwar um so eher, wenn ein Luftzug diese Einwanderung begünstigt.

Als Vorbeugungsmittel gegen das Verkalben der Kühe wird nun vor Allem empfohlen, die Ursachen zu beseitigen, welche dasselbe begünstigen, doch ist dies leichter gerathen als ausgeführt, weil man in der Regel erst dann mit Versuchen, dem Uebel Einhalt zu thun, beginnt, wenn das Ver-

werfen der Kühe bereits ansteckend geworden ist. Anfänglich glaubt man meistens, daß eine äußere Veranlassung, wie Stoßen oder schlechte Behandlung durch die Leute, die Veranlassung zum Verkalben gewesen ist; auch wird es immer schwer halten, dasjenige Futtermittel herauszufinden, welches das Verkalben veranlaßt hat, besonders wenn Jahre hindurch bei derselben Fütterung niemals derartige Verluste eingetreten sind. Als Anzeichen des Verkalbens macht sich meistens eine Röthung oder Reizung der Scheidenschleimhaut bemerkbar und empfiehlt es sich deshalb in erster Reihe, Thiere, welche den Eindruck machen, als ob sie verwerfen wollen oder auch solche, welche schon verworfen haben, sofort in einen abgesonderten Stall, fern von den tragenden Thieren, unterzubringen. Ferner ist es von der größten Wichtigkeit, dafür Sorge zu tragen, daß die verworfenen, nicht lebensfähigen Kälber, die Eihäute und das Blut so schnell als möglich aus dem Stalle entfernt und die beschmutzten Stellen, die Gänge und das Standpflaster mit Kalkwasser oder Lauge, oder mit einer vierprozentigen, wässerigen Lösung von Carbolsäure (Carbolic Acid) gewaschen werden. Auch thut man gut, den Kühen, welche verworfen haben, die Geschlechtswerkzeuge täglich zwei Mal mit einer einprozentigen Lösung von Carbolsäure auszuspritzen. Schließlich ist es unter allen Umständen nothwendig, einen Stall, in welchem sich ein ansteckendes Verkalben einstellt, auf einen Tag auszuräumen, sorgfältig zu reinigen und durch Verbrennung von Schwefel in dem ganz abgeschlossenen Stallraume und nachfolgender Durchlüftung die Luft zu reinigen.

Zur Minderung und Hebung der bei den Rindern häufig vorkommenden Neigung zum Verkalben wird ferner empfohlen, pro Kopf täglich 3 bis 6 Scrupel Eisenvitriol (Green Copperas) in zwei Gaben zum Getränk zu verabreichen. Dieses Mittel ist wiederholt mit dem besten Erfolge angewendet worden, selbst in Ställen, in welchen das Verkalben der Kühe bereits seit Jahren heimisch war. Da sich jedoch das Uebel wiederum einstellte, wenn die Verabreichung der Vitriollösung ausgesetzt wurde, so hat man sowohl Kühen als auch tragenden Stärken regelmäßig täglich 1½—3 Scrupel Eisenvitriol (Green Copperas) pro Kopf, in kaltem Wasser gelöst, verabfolgt und damit das Verwerfen der Kühe vollständig beseitigt, ohne daß irgend welche nachtheilige Folgen von den Vitriolgaben wahrgenommen worden sind.

311. Kürbisbutter. (Pumpkin Butter.)

Das Fleisch der Kürbisse wird geschält und gesäubert, in zöllige Längsstreifen und diese in zweizöllige Stücke geschnitten. Diese Stücke werden in siedendem Wasser zu Feuer gesetzt und 2 Stunden lang gekocht. Man läßt nur die Brühe auf einem Durchschlage ablaufen und bringt in diese, nachdem sie wiederum ins Kochen gebracht ist, eine zweite Portion Kürbisschnitzen, die ebenfalls 2 Stunden gekocht werden. Man seihet nun abermals die Brühe durch ein Sieb und setzt den gewonnenen Saft ans Feuer. Sobald er ins Kochen geräth, thut man sehr dünne, nicht über ¼ Zoll dicke, Kürbisschnitzel dazu und läßt Saft und Schnitzel unter fortwährendem Umrühren kochen. Und zwar muß dieses Kochen und Umrühren so lange fort-

gesetzt werden, bis die Schnitzen vollkommen zerkocht sind und mit der Brühe ein Mus bilden. Frau Grete meint, es seien dazu wohl 3 Stunden erforderlich; das Umrühren müsse, der Hitze wegen, mit einem langstieligen Werkzeuge vorgenommen werden und sei das Gegentheil von einer angenehmen Arbeit.

Man kann selbstverständlich die Pumpkinbutter nach eigenem Geschmack würzen. Manche werfen mit der zweiten Portion Kürbisschnitzel etwas Stangenzimmt und Nelkenpfeffer in den Topf.

312. Kupfergeschirr zu putzen.

Man nehme eine kleine flache Schüssel halb voll Essig und thue eine Hand voll Salz hinein. Hierauf nimmt man einen wollenen Lappen, taucht denselben in den Essig, dann in feinen Sand, reibt das Geschirr tüchtig damit ab und spült es rasch in kaltem Wasser nach. Darauf reibt man das Geschirr tüchtig mit einem anderen in fettes, warmes Seifenwasser und feinen Sand getauchten Lumpen, spült es rasch in kaltem Wasser und läßt es auf dem Ofen trocknen.

313. Kupfer zu reinigen.

Stark angelaufenes Kupfer reinigt man am besten mit Kleesäure (Oxalic Acid), welche in etwas Wasser aufgelöst wird. Zum Abreiben bedient man sich eines baumwollenen Lappens. Ist das Metall rein, so muß es sogleich mit reinem Wasser abgewaschen und dann mit Putzkreide (Pulverized Chalk) und Leder gerieben werden. Wäscht man die Säure nicht sogleich ab, so läuft das Kupfer in wenigen Minuten wieder an. Dies ist auch der Fall, wenn man Essig oder eine andere Säure zur Reinigung anwendet.

314. Läuse der Hausthiere.

1. Der Gänse. Man reibt das Gefieder mit in Wasser verdünntem Terpentinöl und bestreut den Stall oft mit frischem Farrnkraut.

2. Der Hühner. Siehe Geflügelkrankheiten.

3. Der Hunde. Man wasche das kurzgeschorene Thier mit Seifenwasser und befeuchte die Haut alle 3—4 Tage mit einer Abkochung von 2 Unzen Coloquinten (Colocynths) in 1 Quart Wasser.

4. Der Pferde. Zuerst lauwarme Seifenbäder, dann eine starke Abkochung von Tabak in Urin mit Zusatz von Alaun und Pyrethrumpulver. Damit badet man die verunreinigten Stellen lauwarm und reibt später mit Strohwischen trocken.

5. Des Rindviehs. Man kocht 1 Pfund Tabak in 4 Quart Wasser ½ Stunde, setzt 2 Quart Branntwein zu, auch etwas Alaun, und wäscht damit einmal die Haut. Oder man bürstet die Thiere mit einer in Leinöl getauchten Bürste.

6. Der Schafe. Man streut Pyrethrumpulver in die auseinander gezogene Wolle bis auf die Haut.

Da sich gewöhnlich Nisse an den Thieren befinden, die bald auskommen, so ist es nöthig, das Verfahren nach etwa 8—10 Tagen zu wiederholen. Auch muß gleichzeitig für Reinigung der Ställe gesorgt werden. Dieses geschieht, wenn man in je 2 Quart warmem Wasser einen Löffel voll Carbolsäure auflöst und damit alles Holzwerk bestreicht.

315. Lampencylinder haltbar zu machen.

Man packt dieselben, mit Stroh umwickelt, in einen Topf, gießt kaltes Wasser darauf, setzt den Topf ans Feuer, so daß er sich langsam erwärmt und endlich zum Kochen kommt. Dann läßt man das Feuer ausgehen und den Topf ebenso langsam erkalten. Auf diese Weise behandelte Lampencylinder erlangen so viel Festigkeit, daß sie den Wechsel von Hitze und Kälte aushalten können, ohne zu zerspringen. Zuweilen aber hat das Zerspringen seinen Grund in der ungleichen Dicke des Glases. Diesem hilft man dadurch ab, daß man unten mit einem Glaserdiamant einen kleinen Einschnitt macht. Die schlechte Beschaffenheit der Cylinder hat in der Schwindelboldigkeit mancher Glasfabriken ihren Grund.

316. Lampencylinder zu reinigen.

Um schmutzige Lampencylinder von den braunen Flecken zu reinigen, reibt man sie mit Butter ein und wäscht sie dann in warmem Salzwasser ab.

317. Lampendochte, Verkohlen der.

Um die Lampendochte vor dem Verkohlen zu bewahren, muß man sie vor dem Gebrauch in Essig legen und dann wieder trocken werden lassen. Ein solcher Docht setzt beim Verbrennen keine Kohle ab.

318. Latwerge.

Die eigentliche süddeutsche Latwerge, die hier und dort auch unter dem Namen Dickhonig bekannt ist, wird aus Birnmost und Zwetschen bereitet. Doch nimmt man auch wohl Apfelmost und statt der Zwetschen Birnschnitte, und läßt den Namen unverändert. In Jahren, in denen das Obst nicht gedeiht, nimmt man als Nothbehelf sogar den Saft der gelben Rüben statt des Obstmostes. Doch dürfen dann die Zwetschen, die etwa ein Viertel der ganzen Masse ausmachen müssen, nicht fehlen. Und gerade die lieben Zwetschen, da hapert's hierzulande.

Wir begnügen uns daher auch mit der Obstbutter und mit einer Anleitung zur Anfertigung derselben. Man kann dieselbe aus allen möglichen Obstsorten bereiten, als Aepfel, Birnen, Pfirsiche, Pflaumen, Kirschen, Quitten u. s. w. Am häufigsten kommen Aepfel zur Verwendung. Ich führe daher hier auch die Bereitung der Aepfelbutter als Beispiel auf. Bei den übrigen Obstarten wird ein ähnliches Verfahren eingehalten.

Zunächst verschafft man sich Aepfelmost. Darunter versteht man bekanntlich den aus den Aepfeln gepreßten Saft, wie er zur Bereitung von Apfelwein oder Cider gebraucht wird.

Man wählt, wenn man's haben kann, den Most süßer Aepfel. Man füllt ein Drittel des Raumes eines Kessels mit Schnitten von frischen, mürben, saftigen Aepfeln. Der übrigbleibende leere Raum wird nun mit Apfelmost aufgefüllt. Nun wird Feuer angelegt und der Inhalt des Kessels unter fleißigem Umrühren gekocht. Nachdem die Aepfelschnitten durch das Kochen so weich geworden sind, daß sie auseinander fallen wollen, werden sie mit einem Schaumlöffel aus dem Kessel genommen, wobei man vorsichtig den Saft ablaufen läßt. Man bewahrt die ausgeschöpften Schnitten in einem bedeckten Gefäße. Nun bringt man nochmals eben so viel frische Aepfelschnitten wie zum ersten Male in den Most und läßt sie darin kochen, wie die erste Partie. Sobald sie so weich gekocht sind, daß sie auseinander fallen wollen, nimmt man den Kessel vom Feuer und schüttet den ganzen Inhalt desselben in einen anderen Kessel oder in einen Steinguttopf. Man thut nun auch die zuerst gekochten und ausgeschöpften Schnitten zu der ganzen Masse. Diese bleibt, bedeckt, 12 Stunden stehen. Nach Verlauf dieser Zeit wird die ganze Masse wieder aufs Feuer gebracht und unter beständigem Umrühren so lange gekocht, bis sie die Dichtigkeit von guter Schmierseife besitzt. Zugleich kann man bei diesem letzten Kochen nach Belieben und Geschmack etwas Gewürz, als Zimmet, Muscatnuß u. s. w. zufügen. Um das Anbrennen zu verhüten, ist es rathsam, das zweite Einkochen in Gefäßen vorzunehmen, die man in einen Kessel mit kochendem Wasser hängt.

Nach diesem Recepte kann man in einfacher Weise aus allen Obstsorten Latwerge bereiten, die mancherorts als Ersatz für Butter sehr beliebt ist und die sich als Beigabe zu Brod in der Haushaltung verwenden läßt. Auch zum Füllen von Gebäck, Pfannkuchen, Krapfen u. s. w. leistet sie gute Dienste.

Bemerkt muß noch werden, daß der Most, welcher zur Bereitung von Latwerge zur Verwendung kommt, vollkommen frisch sein muß. Ist vor dem Einkochen der geringste Grad von Gährung eingetreten, so wird die Latwerge bald sauer und verdirbt.

Die für den Haushalt aufzubewahrende Obstbutter füllt man in Steintöpfe, die an einen kühlen, trockenen Ort gestellt werden. Man übergießt die Butter, um sie gegen die schädlichen Eindrücke der Luft zu schützen, mit einer Lage Schmalz und verbindet die Gefäße vorsichtig.

319. Leberflecken.

Hiergegen wird empfohlen: 1 Loth weiße Nießwurz (½ Unze White Hellabore) wird klein geschnitten und mit ½ Quart reinem Kornbranntwein übergossen, 8 Tage lang, wohl verkorkt, an die Sonne oder an den warmen Ofen gestellt und bisweilen umgeschüttelt. In diese Tinctur taucht man ein Schwämmchen oder Läppchen, macht damit die Flecken naß und reibt mit der flachen Hand etwas fest und so lange darauf herum, bis die Flüssigkeit anfängt trocken zu werden. Die Flecken lassen sich dann abreiben. Dies wird alle 8 Tage und so oft wiederholt, bis alle Flecken entfernt sind. — So lautet eine uns mitgetheilte Vorschrift. Dabei ist zu bemerken, daß

die Wurzel giftige Eigenschaften besitzt und man deshalb vorsichtig damit umgehen muß. Wir selbst haben noch keinen Versuch mit dem Mittel gemacht.

320. Leberleiden.

Gegen Leberleiden ist folgendes ein altes Volksmittel: Der Kranke soll täglich mehrmals frische ungekochte Eier, das Gelbe und Weiße zusammen in Wasser gerührt, nehmen. Dieses Mittel soll auch die Abführung von Gallensteinen bewirken, wenn man gleichzeitig täglich einige Gläser Bitterwasser nimmt. Es ist ein Irrthum, wenn man glaubt, frische Eier stopfen; sie wirken im Gegentheil auf den Stuhl.

321. Leckſucht des Rindviehs.

Diese, auch Nagesucht, Nagekrankheit genannte Krankheit, geht der Knochenbrüchigkeit oft voran und äußert sich durch eine unwiderstehliche Neigung, bei vermindertem und wechselndem Appetit auf eigentliche Nahrungsmittel, andere Stoffe zu belecken, zu benagen und zu verzehren. Besonders salzige und alkalisch schmeckende Stoffe: Kalk, Erde, Kohle, Ziegelsteine u. s. w., werden mit Begierde beleckt und verzehrt. Kühe im Zustande der Trächtigkeit und Jungvieh werden vorzugsweise von dem Leiden befallen. Die Thiere magern dabei ab, geben dünne, wässerige Milch, der Gang der Kranken ist matt, das Haar struppig, auf und unter der Zunge finden sich kleine Bläschen, die eine gelbliche Flüssigkeit enthalten. Es stellt sich ein öfteres Brüllen ein, dann eine Art Heißhunger, der mit mangelhaftem Appetit abwechselt, und nach einer Dauer der Krankheit von Monaten gehen die Thiere am Zehrfieber zu Grunde. Die Ursachen dieser Krankheit liegen in schlechtem, verdorbenem Futter, besonders in einem Mangel an Kalksalzen im Futter, daher das Uebel in sumpfigen Gegenden, da wo Wiesen und Weiden mit saurem Gras bewachsen sind, häufig vorkommt. Die Heilung wird bewirkt, wenn dem kranken Thiere des Morgens nüchtern von folgendem Pulver 2 Eßlöffel voll gegeben wird: Kreide, Wermuth, Enzianwurzel (Gentian) und Kochsalz, von jedem drei Unzen.

322. Leder auf Metall zu befeſtigen.

Man bestreiche das Metall mit einer heißen Leimlösung und tränke das Leder mit einem warmen Galläpfel- (Gallants) Aufguß. Dann lege man beide aufeinander, presse sie zusammen und lasse sie trocknen. Auf diese Weise haftet das Leder so fest auf dem Metall, daß es, ohne zu zerreißen, nicht mehr entfernt werden kann.

323. Lederriemen weich zu erhalten.

Um das Leder- und Riemenzeug an den Geschirren zum gewöhnlichen Gebrauch dauerhaft, biegsam und undurchdringlich gegen Nässe zu machen, verfährt man wie folgt: Zu 20 Theilen geschmolzenem Talg werden 3 Theile

Colophonium (Rosin) gesetzt und gut umgerührt. In einem anderen Gefäße werden 70 Theile reines Regenwasser mit 7 Theilen guter Waschseife zum Sieden gebracht und der ersten Masse zugefügt. Das Ganze läßt man nochmals aufkochen und tränkt damit auf allen Seiten wiederholt und gründlich das Leder- und Riemenzeug. — Oder man tränkt das Leder im feuchten Zustande mit Fett, dem etwas Glycerin zugesetzt worden. — Da dem Leder die ammoniakalischen Ausdünstungen des Mistes in den Ställen sehr nachtheilig sind, so sollte man Ledergeschirr nicht in den Ställen aufhängen. Entweder soll man eine besondere Geschirrkammer haben oder wenigstens einen dichten Verschlag im Stalle für die Geschirre.

324. Leder weich zu machen.

Um hartes Oberleder von Stiefeln und Schuhen wieder weich zu machen, reibe man es öfters mit Ricinusöl (Castor Oil) ein.

325. Leim, flüssiger.

Man löst 2¼ Pfund guten Fischleim (Fish Glue) in einem glasirten irdenen Topfe über Feuer, noch besser aber im Wasserbade auf, indem man von Zeit zu Zeit umrührt. Nachdem aller Leim zergangen ist, gießt man portionsweise nach und nach 6½ Unzen Salpetersäure (Nitric Acid) hinein. Dieser Zusatz bewirkt ein Aufbrausen, weil sich Untersalpetersäure bildet. Nachdem alle Säure eingegossen ist, nimmt man das Gefäß vom Feuer und läßt langsam erkalten. Man hat so bereiteten Leim über zwei Jahre in einer offenen Flasche aufbewahrt, ohne daß er die geringste Veränderung erlitten hätte.

Ein anderes, vielfach erprobtes Verfahren ist folgendes: Man nimmt starken Essig, noch besser Essigsäure (Acetic Acid) so weit erwärmt, daß man den Finger noch darin leiden kann, dann eine hinreichende Menge gestoßenen Leim einträgt und die Masse bei der angegebenen Temperatur stehen läßt, bis der Leim vollständig aufgelöst ist. Die Erwärmung des Essigs nimmt man am besten im Wasserbade vor, indem man das Gefäß in heißes Wasser stellt.

326. Leinen, wasserdichtes.

Um wasserdichtes Leinen herzustellen, welches man zu Wagendecken u. s. w. verwenden will, stelle man 2 Gallonen Leinöl (Linseed Oil) auf das Feuer, füge 3¼ Unzen Bleiglätte (Letharge) und 3¼ Unzen Umbra (Umber) hinzu und lasse diese Mischung 24 Stunden auf gelindem Feuer vorsichtig kochen, daß sie nicht überwallt. Alsdann streicht man die Flüssigkeit, welche auch noch beliebig gefärbt werden kann, mittels eines Pinsels auf die Leinwand.

327. Licht, ewiges.

Ein sogenanntes ewiges Licht in einer Flasche wird auf folgende Weise zubereitet: Einige Stückchen (5—6) reiner Phosphor (Phosphur) von der

Größe einer Erbse werden in einem Glasfläschchen mit 5 Drachmen Olivenöl (Olive Oil) übergossen und das Fläschchen, das nur ein Fünftel voll sein darf, in warmes Wasser gestellt, bis der Phosphor geschmolzen ist. Dasselbe muß mit einem Glasstöpsel geschlossen werden. Will man, daß der Inhalt leuchtet, so schüttelt man das Fläschchen und entfernt den Stöpsel einen Augenblick.

328. Limabohnen.

Getrocknete Limabohnen werden in folgender Weise zubereitet: Man thut dieselben am Abend in lauwarmes Wasser und läßt sie darin etwa 18 Stunden einweichen. Die so eingeweichten Bohnen werden in kaltem Wasser an das Feuer gestellt und bei gelindem Feuer so lange gekocht, bis sie vollkommen weich sind. Es ist dazu ein Zeitraum von etwa ½ bis ¾ Stunden erforderlich. Sind die Bohnen weich, so bringt man sie auf einen Durchschlag, damit das Wasser abläuft. Nun bereitet man eine Brühe, die aus süßem Rahm, Butter, feingehackter Petersilie, einer Kleinigkeit Zucker und etwas Salz besteht. In dieser Brühe bringt man die Bohnen nochmals wenige Minuten an das Feuer, wobei Brühe und Bohnen durch Umrühren vermengt werden, doch ist darauf streng zu achten, daß dabei die Masse nicht in das Kochen geräth.

329. Liniment, vorzügliches.

Folgendes Liniment hat sich gegen Rheumatismus, Quetschungen, Neuralgie, Verstauchungen, Kopfweh und Rückenschmerzen als äußerst erfolgreich bewährt. Man nehme 2 Quart 95prozentigen Alkohol (Alcohol) und setze demselben nachfolgende Sachen zu: Sassafras-Oel (Oil of Sassafras), Schirlingöl (Oil of Hemlock), Terpentinöl (Spirits of Turpentine), Fichtenbalsam (Balsam of Fir), Chloroform (Chloroform), Katechutinktur (Tincture Catechu), Guajatinktur (Tincture Guaiacum), von jedem 1 Unze, 2 Unzen Origanumöl (Oil of Origanum), ½ Unze Wintergrünöl (Oil of Wintergreen) und ½ Unze Campher (Gum Camphor).

330. Lungenseuche des Rindes. (Pleura Pneumonia.)

Die Lungenseuche ist eine dem Rindvieh eigenthümliche, ansteckende, als Seuche vorkommende Krankheit, welche sich durch das Ausschwitzen gerinnbarer Stoffe und Blutwassers in das Zellengewebe der Lunge, sowie in das Brustfell dargiebt.

Nach der Rinderpest ist die Lungenseuche die gefährlichste und am meisten gefürchtete Rindviehseuche. Sie hat nicht einen so schnellen, zerstörenden Verlauf wie die Pest, stellt aber dennoch große Verheerungen an, durch ihren schleichenden, heimtückischen Gang, wo sie stets und immer um sich greift, ohne oft nur bemerkt zu werden. Durch die Langsamkeit, mit welcher sie zum Ausbruch kömmt, und durch das Verborgene des ersten Erkrankens, wo sie nicht gleich erkannt werden kann, ist die Lungenseuche ein wahres Scheusal, wogegen man nie bestimmt genug eintreten kann. Für alle übrigen Hausthiere und für den Menschen ist die Lungenseuche gefahrlos.

Die ersten Kennzeichen der Lungenseuche haben gewöhnlich nichts Eigenthümliches. Der Anfang des Erkranktseins hat etwas Verborgenes. Oft sind Thiere schon 8—14 Tage erkrankt, bis Krankheitszeichen irgend welchen Werthes erscheinen. Die Thiere sind wohl munter und fressen in Ordnung, aber langsamer, weil ihnen die Freßlust fehlt. Das Wiederkauen ist ebenfalls seltener und langsam. Unverdaulichkeit mit mehr oder weniger Bauchgeschwulst kommt vor. Der Mist ist oft zu trocken, zuweilen wieder zu dünn. Der Urin ist seltener, sehr eiweißhaltig, oft nach Salmiakgeist riechend. Fröstеln und Muskelzittern wird besonders Abends und Morgens beobachtet und dauert 5—7 Minuten. Wird das Thier bewegt, so wird es leicht müde, zeigt Niedergeschlagenheit und zuweilen etwas Hinken. Schon in diesem Anfangszustande beobachtet man eine ungewöhnliche Erhöhung der Körperwärme.

Fast gleichzeitig mit den ersten Erscheinungen wird man ein eigenthümliches Husten wahrnehmen, zuerst trocken und oft so leise und dumpf, daß man es nur hört, wenn man neben dem Thiere steht. Es ist mehr ein schnelles Aushauchen, wobei die Bauchwände mehr mitwirken, als der Brustkasten selbst. Der Husten ist anfangs selten, wird am Morgen beim Austritt aus dem Stalle oder beim Tränken hörbar, später aber immer häufiger und schmerzhafter.

Der ganze Brustkasten ist empfindlich geworden, sowohl gegen Druck auf den Rücken hinter dem Widderriste, wie auch gegen den zwischen den Rippen. Bei den liegenden Thieren ist das Schlagen des Brustkastens hinter dem Ellenbogen mit dem Fuße oder der Faust sehr schmerzhaft, das Thier steht schneller auf, als es gewöhnlich thut. Nach kurzer Bewegung bemerkt man beschleunigtes Athmen, nach dem Fressen eine Beklemmung der Brust. Das Haar nimmt an Glanz ab und wird struppig. Die Milch nimmt ab und selbst bei bester Fütterung magert das Thier immer mehr ab. Alle diese Erscheinungen bleiben gewöhnlich unberücksichtigt oder werden nicht genugsam gewürdigt. Dieser verborgene Krankheitszustand dauert von 2—6, ja selbst 8 Wochen, nach welcher Zeit meistens die Krankheit plötzlich mit den wichtigsten Zeichen ausbricht.

Nun stellen sich stets zunehmende Athmungsbeschwerden ein, wobei die Athmungsbewegungen rascher aufeinander folgen. Diese Bewegungen sind am Bauche sichtbarer als an den Rippen, welche das Thier nicht bewegen mag. Der Husten wird häufiger und schmerzhafter, und wird mit sichtlicher Anstrengung hervorgestoßen. Das Thier liegt nicht mehr so oft und besonders nicht so lange, auch stöhnt es viel während dem Liegen, sowie beim Aufstehen. Beim Aufstehen streckt sich das Thier nicht mehr, wölbt auch nicht den Rücken, wie im gesunden Zustande. Dann bemerkt man Nasenausfluß, welcher immer häufiger wird und von schleimiger Natur bleibt, nur ausnahmsweise mit ein wenig Blut gemengt ist. Die Augen thränen, das Flotzmaul ist trocken. Die Hörner abwechselnd kalt oder warm. Der Rücken ist sehr empfindlich und ein leichter Druck mit dem Finger bringt das Thier fast zum Knieen, und besonders zu Schmerzenstönen. Der Appetit ist nun fast verschwunden und der Blutlauf sehr beschleunigt. Das Wiederkäuen ist sehr unregelmäßig und die Milch fast verschwunden.

Die Krankheitsdauer ist sehr verschieden, sie erstreckt sich mindestens auf mehrere Wochen, kann aber auch mehrere Monate betragen. In den meisten Fällen, wenn die Krankheit eine offenbare geworden, tritt ein schwindsüchtiger Zustand ein, mit allgemeiner Schwäche, mit Durchfall, Geifern, üblem Geruch der ausgeathmeten Luft und unter zunehmender Hinfälligkeit und schneller Abmagerung sterben die Thiere allmählich dahin.

Die Abmagerung ist eine so schnelle, daß oft binnen 8 Tagen Thiere die Hälfte ihres Fleischgewichts verloren haben. Die Athmungsbeschwerden sind aufs Aeußerste getrieben. Das Thier liegt nicht mehr, hat den Kopf hervorgestreckt, den Mund offen, das Athmen ist ächzend. Die Herzschläge sind pochend und folgen sehr schnell aufeinander. Die unteren Halstheile sind verdickt und fühlen sich geschwollen an, so auch die vorderen Gliedmaßen. Die Schleimhäute sind bleich oder bläulich gefärbt, die Augen liegen tief in ihren Höhlen. Die Unempfindlichkeit ist eine so vollkommene, daß das Thier die Fliegen nicht mehr spürt, und diese massenweise auf ihm sitzen.

Oeffnet man den Kadaver des Thieres, so wird man die Lunge sehr vergrößert, fest, hart und schwer finden. Sie läßt sich nicht aufblasen und sinkt im Wasser. Schneidet man die Lunge durch, so hat die Schnittfläche ein marmorartiges Ansehen. Die Lungenläppchen erscheinen nämlich als entzündete Stellen von rother, brauner, selbst fast schwarzer Farbe, welche von schmalen weiß- oder graugelblichen Streifen eingefaßt sind. Diese Streifen sind die Ausschwitzungen der gerinnbaren Stoffe in das Zellengewebe der Lunge, wodurch die Lungenläppchen gedrückt und mehr oder weniger entzündet sind. Dieses marmorartige Aussehen, diese in verschiedenen Richtungen und verschieden dicken Streifen, welche fleischartige Theile von bunter Färbung, die einen nur rothgelb, die anderen blutroth, andere grau, violett, schwarz, wie ein Netz umgeben, sind das Eigenthümliche der Lungenseuche.

Zur sicheren Erkenntniß der Lungenseuche am lebenden Thiere, zur Unterscheidung der Seuche von gewöhnlicher Lungenentzündung, dienen mehr die äußeren Verhältnisse (vermuthliche Einschleppung durch ein neu angekauftes Thier u. s. w.), als die Kennzeichen am Kranken selbst. Die gewichtigsten Zeichen sind der Husten, die Fieberschauer, die mit Bauchgeschwulst verbundene Unverdaulichkeit im Anfange der Krankheit. In allen Fällen ist das Tödten des der Lungenseuche verdächtigen Thieres anzurathen, da nur das Oeffnen des Körpers volle Sicherheit liefert.

Ueber die Ursache der Lungenseuche ist Vieles geschrieben worden, und wurden besonders die Uebelstände angeführt, welche überhaupt Lungenentzündungen hervorbringen. Schlechtes Futter aller Art, sumpfige oder überschwemmte Weiden, bereiftes Gras, erfrorene, gekeimte Kartoffeln, schlechtes, sehr kaltes Trinkwasser, dumpfige Ställe, Versetzung in ein anderes Klima, wurden als Ursachen genannt. Nachdem nun genaue Beobachtungen und Versuche erwiesen haben, daß diese sehr verschiedenen Schädlichkeiten nicht im Stande sind, die Lungenseuche zu entwickeln, nachdem nun mit der größten Genauigkeit erwiesen ist, daß bei uns die Lungenseuche nur durch Ansteckung entsteht und sich verbreitet, wird eine Selbstentwickelung

nicht mehr angenommen. Die Ansteckung findet meist durch Zusammenleben in einem Stalle statt, aber auch durch Riechen an den Abfällen der Kranken oder der Cadaver ist sie möglich. Die Ansteckung kann in der Weite durch die Luft, besonders unter dem Winde, bis zu einer Entfernung von 250 bis 300 Fuß erfolgen, unter günstigen Umständen selbst bis auf 750 bis 1000 Fuß.

Eine thierärztliche Behandlung der Lungenseuche ist nicht anzurathen und auch stets ohne Erfolg, obschon zahlreiche, in ihrer Wirkung verschiedene und selbst ganz entgegengesetzte Mittel gegen die Seuche empfohlen worden. Die Lungenseuche ist unheilbar, und wenn auch zuweilen auf Naturwegen die Genesung vorzukommen scheint, so ist dies nie eine Heilung, und das Eigentliche der Seuche, die Ansteckungsfähigkeit, bleibt noch während einer langen und unbestimmten Zeit.

Statt die Lungenseuche zu behandeln, ist es viel vernünftiger, besonders in Gegenden, wo sie selten vorkommt, sämmtliches Vieh des angesteckten Gehöfts zu tödten, die Cadaver zu vergraben, und den Ansteckungsstoff in jeder nur möglichen Weise zu vertilgen.

331. Madeira, künstlicher.

Man mischt gleiche Mengen Apfelmost, wie er von der Presse kommt, und Honig, dampft die Mischung soweit ab, bis sie dick genug ist, daß ein Ei darauf nur bis zur Hälfte einsinkend schwimmt, schäumt fleißig ab, läßt den Most abkühlen, schüttet ihn in ein großes Gefäß von Steingut und läßt 12—14 Tage gähren. Sobald sich weinartiger Geruch entwickelt, unterbricht man die Gährung, verschließt das Gefäß und bringt es in den Keller. Ist die Flüssigkeit nach 3—4 Monaten klar, so zieht man sie auf Flaschen.

332. Madenwürmer. (Pinworms.)

Madenwürmer, auch Drathwürmer genannt, die sehr häufig bei Kindern, zuweilen aber auch bei Erwachsenen vorkommen und durch ihre Bewegungen im Mastdarm Nachts im Bette allen Schlaf stören, können durch Klystiere mit Salzwasser oder einem Aufguß von Wermuthkraut (Wormwood) vertrieben werden. Ein anderes Mittel ist eine Tinktur von der kleinen Brennnessel (Nettle) oder von Katzenkraut (Small Houseleek). Die Tinktur wird bereitet, indem man 1 Unze der Pflanze mit 10 Unzen Alkohol (Alcohol) übergießt und die Flüssigkeit einige Tage ziehen läßt. Man nimmt davon täglich zwei bis drei Mal 5 Tropfen. Kindern giebt man einige Tropfen in Milch oder Zuckerwasser.

333. Mähnengrind.

Mähnengrind ist eine Krankheit der Pferde, wodurch dieselben sehr entstellt werden. An den Seiten des Halses oder am Kamm entstehen haarlose Stellen, die Haut schuppt sich ab und die Pferde geben sich alle Mühe, sich zu reiben. Man muß die kranken Stellen so oft als möglich

mit lauwarmem Wasser, in der Schmierseife gekocht ist, waschen. Läßt das Jucken nach, so fährt man noch einige Zeit mit dem Waschen fort.

334. Mäuse von Lederzeug abzuhalten.

Zu diesem Behufe wird empfohlen, dem Fett oder Oel, womit man die Ledersachen einschmiert, etwas Theer zuzusetzen, dessen Geruch das Ungeziefer fern hält.

335. Magenbitter.

Eine Drachme Enzian (Gentian), 2 Drachmen Wermuth (Wormwood), 1 Drachme Angelikawurzel (Angelica Root), 2 Drachmen Cardobenediktenkraut (Blessed Thistle), 2 Drachmen Kalmus (Calamus), 2 Drachmen Tausendgüldenkraut (Centaury Minor), 3 Drachmen Chinarinde (Calisaya Bark), 2 Drachmen Pomeranzenschalen (Orange Peel), 1 Drachme unreife Pomeranzenäpfel (Orange Apples), 1 Drachme Muskatnuß (Nutmeg). Dies Alles kauft man sich schon vom Apotheker gröblich verkleinert ein, übergießt es mit einem Pint gutem Branntwein (Brandy) und einem halben Pint Weißwein, und läßt es in gelinder Wärme 6 Tage ausziehen, in einer mit angefeuchteter Rindsblase verbundenen, 3 Pint haltenden Flasche. In die Rindsblase steckt man eine Nadel, damit die Flasche nicht springt. Dann seiht man ab, drückt aus, filtrirt durch einen Flanellbeutel und kann nach Belieben mit Zucker, der mit einwenig Weißwein aufgekocht ist, kalt versüßen.

336. Magenbremse der Pferde. (Bots.)

Man braucht sich nicht zu wundern, daß unter den Pferdebesitzern so viele verschiedene Ansichten über diese Krankheit verbreitet sind. Thatsache ist, daß die meisten Gelehrten zwar über die Entstehungsweise und das Wesen der Krankheit einig sind, keineswegs aber über das einzuschlagende Heilverfahren. Die Einen empfehlen ein energisches Eingreifen, während die anderen ein solches für nicht nöthig oder wohl gar für ganz zwecklos erachten. Der mit Recht berühmte Engländer Stonehenge spricht die Ansicht aus, daß die Magenbremsenlarve den Pferden keinen Schaden bringe, und er hält es für unnöthig, sich mit der Frage, wie man dieselbe abzutreiben imstande sei, zu beschäftigen. Der eben so berühmte deutsche Thierarzt Wagenfeld giebt zu, daß das massenhafte Vorhandensein der Larven Kolikanfälle und selbst den Tod des Pferdes zur Folge haben könnte, doch trete dieser Zustand nur höchst ausnahmsweise ein. Die Thiere aus dem Magen zu vertreiben, hält er für äußerst schwer, vielleicht unmöglich. Er will das Heilverfahren daher auf die Verabreichung von milden, einhüllenden Mitteln und gute Pflege der kranken Thiere beschränkt wissen. Dr. Joh. Brümmer, ein sehr geschätzter deutscher Thierarzt neuerer Zeit, erkennt ebenfalls die Gefahr an, doch begnügt er sich mit der Verabreichung von Schleimen und Oelen und will, daß man das „Mediciniren unterwegs lasse". W. F. Brown, ein amerikanischer Thierarzt von

hohem Rufe, betrachtet die „Bots“ als ein eingebildetes Uebel, das in der Wirklichkeit gar nicht bestehe. Manche werthvolle Pferde sind nach seiner Ansicht durch die scharfen Mittel, die man zur Vertreibung der Würmer in Anwendung brachte, getödtet worden, während das Uebelbefinden der Pferde ganz ausschließlich auf Kolik, Pleura oder andere Krankheiten zurückzuführen sei. Im Lichte der neueren Thierarzneikunde giebt es, nach seiner Ansicht, keine Bots, die den Pferden Gefahr bringen. So gewagt diese Behauptung auf der einen Seite auch sein mag, und der alte Hans setzt hinzu, so unbegründet, so ist doch richtig, daß manches Pferd auf Bots behandelt wurde, das an einer anderen Krankheit litt, und daß die Mittel, welche zur Abtreibung der Würmer Anwendung finden, häufig viel gefährlicher sind, als die Würmer selbst.

Ueber die Ursache und das Wesen der Krankheit sind die meisten Thierärzte einig. Bei den Pferden schmarotzen verschiedene Arten von Fliegen; unter ihnen besonders die Pferdebremse, auch Magenbremse (Oestrus equi) genannt. Die Weibchen dieser Fliegengattung legen ihre Eier am liebsten an den Innenseiten der Vorderschenkel, Schulter und Mähne allmählich ab, indem sie das Haar mit den Legeröhren berühren und das Ei festkleben. Die Pferde lecken an den betreffenden Körpertheilen und bringen so die Eier oder die eben ausgekrochenen Maden (auch Larven oder Würmer genannt) in den Magen. Hier haken sich die Maden fest, gewöhnlich an dem Schlundtheil desselben. Die ausgewachsene Made ist etwa ½ bis ¾ Zoll lang, gelbbraun, mit Mundhaken, an jedem Körperring mit Darmkränzchen versehen. Gewöhnlich im Juli und August, jedenfalls zwischen Mai und Oktober, verlassen die Maden, die 10—12 Monate im Magen verharren, den Darmkanal, um sich in der Erde zu verpuppen. Die Maden sind bei Weidepferden häufig in großer Anzahl im Magen versammelt. Am gefährlichsten werden sie jungen Pferden. Die Maden bohren sich in die Muskelhaut ein, wodurch oft bedenkliche Entzündungen entstehen. Wird die ganze Magenwand durchgebohrt (dies ist aber sehr selten), so daß die Maden in die Bauchhöhle gelangen, so ist eine tödtliche Bauchfellentzündung die Folge.

Man erkennt aus dem Gesagten, daß die Vorbeuge in vortrefflicher Hautpflege besteht, während der Zeit, in welcher die Eier abgesetzt werden. Man entferne die Nüsse von den Haaren, sobald dieselben ihre Erscheinung machen.

Was das Heilverfahren, das einzuschlagen ist, anbetrifft, so muß die Schwierigkeit, die sich demselben entgegenstellt, von vornherein zugegeben werden. Sie hat namentlich in der außergewöhnlichen Lebenszähigkeit der Maden ihren Grund. Die besten Thierärzte behaupten, daß jedes Mittel, welches die Maden im Magen des Pferdes tödten würde, dem Pferde selbst verderblich werden müsse. Man hat verschiedene Versuche zur Erforschung der Lebenszähigkeit der Maden angestellt. Im stärksten Branntwein blieben sie 24 Stunden am Leben, in einer Abkochung von starkem Tabak 11 Stunden, in Leinöl 10 Stunden u. s. w.

Man hat durch die widersinnigste Anwendung scharfer Mittel häufig seinen Zweck erreicht. Man tödtete nämlich die Maden, zugleich aber auch

das Pferd. Wie jener Irländer, der zum Tode verurtheilt war, nach dem Urtheil eines Freundes, sein Leben dadurch rettete, daß er im Gefängnisse starb, tödtet man das Pferd, um es von den Maden zu befreien.

Die Magenbremsenkrankheit ist sehr schwer von der Kolik zu unterscheiden. Bei alten Pferden treten häufig keinerlei Krankheitszeichen auf. Das Thier zeigt plötzlich große Unruhe, ähnlich wie bei der Kolik, bekommt Zuckungen und krepirt. Bei der Oeffnung des Cadavers erst erkennt man die Krankheit. Bei jungen Pferden zeigen sich die Krankheitserscheinungen in bestimmterer Form. Das Pferd magert ab, verliert den Appetit, hustet, beißt sich in die Flanken, stampft heftig mit den vorderen Füßen, schlägt mit den hinteren den Bauch, zeigt große Unruhe, legt sich nieder u. s. w. Diese Erscheinungen treten zuweilen in sehr gesteigerter Form auf. Es findet ein Ausfluß aus der Nase statt, die Glieder werden steif, das kranke Thier schwankt hin und her, das Athmen geht schwer von Statten, Zuckungen stellen sich ein.

Man will die Entdeckung gemacht haben, daß der Saft roher Kartoffeln den Maden verderblich ist. Man beobachtete, daß dieselben in geriebenen Kartoffeln nach wenigen Minuten zu Grunde gingen. Wer, so behauptet ein alter, medicinischer Praktiker, seinen Pferden häufig 4—6 Quart rohe Kartoffeln füttert, wird die Bots nicht zu fürchten haben. Weigert sich ein Pferd, das an der Bremsenkrankheit (den Oestruslarven) leidet, Kartoffeln zu fressen, so giebt man dieselben gerieben ein.

Auch folgende Mittel werden empfohlen:

Man nimmt Molasses, Essig, Schmierseife und starken Branntwein, von jedem ½ Gill. Man rührt diese Mittel, bis starker Schaum entsteht, und giebt sie dann sofort dem Pferde ein. Soll durchaus zuverlässig sein.

Zwei Unzen Ofenruß in einem Quart Milch soll dieselbe Wirkung haben.

Zwei Quart süße Milch und ein Quart Molasses werden gemischt eingegeben. Zwanzig Minuten später giebt man warm zwei Quart einer starken Abkochung von Salbei (Sage), eine halbe Stunde hierauf ein Quart rohes Leinöl.

Die in Berlin erscheinenden „Landwirthschaftliche Mittheilungen" brachten neulich einen höchst interessanten Artikel über die Oestruslarven. Die Heilung des Uebels, so wurde behauptet, scheitere an der List der Maden. Giebt man dem kranken Pferde die gewöhnlichen Wurmmittel zur Tödtung und Abtreibung der Maden ein, so saugen sich dieselben an den Magenwänden fest und entgehen in dieser Weise der Einwirkung der Medicin. Erst nachdem die Medicin aus dem Magen entfernt ist, verlassen sie ihre Zufluchtsstätte.

Dieser List, so meint der Verfasser jenes Artikels, müsse man mit einer anderen List entgegenkommen. Er empfiehlt, dem Pferde ein Glas starken Schnaps einzugeben. Hiervon werden die Maden derart beduselt, daß sie an dem Festsaugen an den Magenwänden verhindert werden. Man giebt dem Pferde unmittelbar nach dem Schnapse ein Wurmmittel ein, und es soll so die Abtreibung der Maden gelingen.

Da in dem oben zuerst angeführten Mittel Schnaps enthalten ist, so ist vielleicht diesem Umstande die für dasselbe in Anspruch genommene sichere Wirkung zuzuschreiben. Mein Gewährsmann schreibt: In 50 mir bekannten Fällen erwies sich das Mittel als zuverlässig.

Der alte Hans empfiehlt in erster Linie den Versuch mit Kartoffeln.

337. Magenentzündung der Hausthiere.

Die Magenentzündung ist eine Krankheit der Pferde, Rinder, Hunde und Schweine. Bei Pferden und Rindern kommt sie selten allein, sondern gewöhnlich zugleich mit Entzündung des Darmkanals vor. Die Ursache dieser lebensgefährlichen Krankheit liegt in dem Genuß scharfer giftiger Stoffe und in heftiger Erkältung. Die Thiere sind äußerst unruhig, werfen sich nieder, springen schnell wieder auf, wälzen sich, scharren mit den Vorderfüßen, sehen sich oft nach dem Leib um und erbrechen eine Menge Futterbrei. Dabei strecken sie Hals und Kopf in die Höhe, es bricht kalter Schweiß aus, sie lassen die Ohren hängen, zittern mit den Vorderbeinen und stehen ängstlich von der Krippe entfernt. Hat die Krankheit ihren höchsten Grad erreicht, so stürzen die Thiere plötzlich um, liegen mit an den Leib gezogenen Vorderfüßen und wälzen sich. Bisweilen werfen sie sich auf den Rücken und recken die Beine steif in die Höhe. Bei längerer Dauer der Krankheit nehmen diese Erscheinungen an Heftigkeit zu; die von den Haaren entblößten Stellen röthen sich immer mehr, werden endlich blauroth und der Puls ist nicht mehr zu fühlen. In der Gegend der Flanke bricht kalter Schweiß aus und unter Verzerrung des Hinterkiefers und Drängen zum Harnen und Misten erfolgt der Tod. Rindvieh tritt mit den Hinterfüßen hin und her, steht mit gekrümmtem Rücken und steifer Körperhaltung und schlägt zuweilen nach dem Bauch. Hunde haben sehr leidendes Aussehen, sind unruhig, geben beim Druck auf den Bauch große Schmerzen zu erkennen, erbrechen sich und saufen viel. Bei Schweinen entstehen zuerst Krämpfe, dann Entzündung des Nahrungsschlauchs, worauf sich epileptische Zufälle einstellen. Bei der schnell verlaufenden Form ist diese Krankheit bei Pferden zuweilen schon in 12, bei den übrigen Thieren längstens in 36 Stunden beendet. Anzeichen dieses raschen tödtlichen Ausgangs sind kalte Schweiße, pochender Herzschlag, blasse Schleimhaut. Die langsame Form, die aber auch nur selten anders als mit dem Tod endet, ist nicht leicht zu erkennen. Bei Pferden kommt sie nur selten, beim Rindvieh häufiger vor. Man bemerkt an demselben unregelmäßiges Wiederkauen, Verstopfung, abwechselnd Wärme und Kälte auf der Oberfläche des Körpers, zuweilen leichte Fieberanfälle, Aufblähen, struppiges Haar und allmähliche Abmagerung. Wird ein Pferd von der Magenentzündung befallen, so koche man zwei Hände voll Leinsamen (Linseed) in 1 Gallone Wasser, lasse es lauwarm werden, setzt 1¼ Pfund Glaubersalz (Glauber's Salt) zu und gieße davon alle halbe Stunde 1 Pint ein. Dabei halte man das Thier so warm als möglich in wollenen Decken, um den Schweiß zu unterhalten. Beim Rindvieh verfährt man ebenso. Die Thiere müssen in warmem Stall auf hoher Streu gehalten werden. Futter gebe man ihnen garnicht; erst wenn sich wieder

Freßlust zeigt, reiche man weiches, schleimiges Futter. Schweinen gebe man Glaubersalz und Wermuth- (Wormwood) Thee und mit Sauerteig geschwängertes Getränk. Hunden verabreiche man nur warme Fleischbrühe.

338. Magengeschwüre.

Die Anwesenheit eines solchen kann durch die Untersuchung eines Arztes bestätigt werden. Als ein Zeichen desselben kann auch gelten, wenn das Erbrochene mehr oder weniger Blutspuren enthält. Sollten die vom Arzte angewandten Mittel erfolglos sein, so kann folgendes versucht werden: Auf ½ Pint Wasser werden 10 Tropfen Salpetersäure (Nitric Acid) genommen und davon drei bis vier Mal täglich ein Theelöffel voll gegeben. Dieses Recept rührt von einem alten Arzte her, der für solche Leiden einen besonderen Ruf genoß.

339. Magenhusten.

Man nimmt einige Zwiebeln, schält und viertheilt sie, dämpft sie mit ein wenig Wasser bei langsamem Feuer in einem bedeckten Gefäße weich, preßt den Saft aus und kocht ihn mit Candiszucker (Rock Candy) zu einem dünnen Syrup ein. Hiervon nimmt man von Zeit zu Zeit einen Theelöffel voll. Dieses Mittel soll besonders bei anhaltend nasser Witterung gegen den Husten sehr wohlthätig wirken. Man kann auch, und zwar mit gutem Erfolge, eine gebratene Zwiebel auf die Herzgrube legen.

340. Magenkatarrh.

Dieses Uebel tritt in neuerer Zeit ganz allgemein auf und bringt die daran leidenden Personen oft herunter, daß sie ganz abmagern. Die Aerzte sind in Behandlung dieses Uebels nicht immer glücklich und die Kranken greifen deshalb oft zu einfachen Hausmitteln. Ein solches ist unter anderen auch das folgende, das sich besonders bei schwächlichen Personen in mehreren Fällen sehr gut bewährt hat: ¼ Pint Weißwein wird siedend gemacht und darin während des Kochens eine beliebige Menge weißen Candiszucker (Rock Candy) aufgelöst. Der Schaum, der sich dabei bildet, wird sorgfältig abgenommen. Hierauf wird ein Eidotter mit ein wenig Wasser angerührt und mit dem heißen Wein angebrüht. Dieses Getränk nimmt der Kranke täglich Vormittags zur selben Stunde, etwa um 10 Uhr, warm zu sich.

341. Magenkrampf.

1. Gegen Magenkrampf erweist sich bisweilen folgendes Hausmittel äußerst wirksam: Man röstet einige Hände voll Hafer trocken in einer Pfanne, thut ihn in ein Säckchen und legt es, so heiß man es vertragen kann, auf die Herzgrube.

2. Man nimmt eine Hand voll Hagebutten (Frucht der wilden Rose), siedet in einem Pint Wasser und trinkt den Thee davon, auch kann man sie unter Zwetschen kochen und, mit diesen gemischt, öfters genießen.

3. Gegen nervösen Magenkrampf, an dem besonders das weibliche Geschlecht zuweilen leidet, wird das Eingeben von 20 bis 30 Tropfen Kölnischen Wassers (Eau de Cologne) mit Zuckerwasser vielfach empfohlen.

342. Magenkrebs.

Gegen Magenkrebs wird in neuester Zeit das Seesalz vielfach auf's Wärmste empfohlen. Es sollen damit wirkliche Heilungen bewirkt worden sein. Jedenfalls soll das Mittel dem Kranken Erleichterung verschaffen und das hartnäckige Erbrechen stillen, womit allerdings schon viel gewonnen wäre. Auf ein Weinglas voll Wasser soll eine Messerspitze voll Seesalz genommen werden. Starke Arzneigaben müssen bei dieser Krankheit durchaus vermieden werden, wenn man nicht die heftigsten Verschlimmerungen hervorrufen will.

343. Magenleiden.

Ein vielbeschäftigter Arzt hat kürzlich in einer öffentlichen Versammlung darauf hingewiesen, daß nach seiner Erfahrung manche der jetzt so häufig vorkommenden Magenkrankheiten ihre Entstehung dem häufigen Genusse zu heißer Speisen und Getränke zu verdanken hätten. Es sei ihm eine Anzahl von Fällen von Magengeschwüren vorgekommen, deren Ursprung der Gewohnheit, früh möglichst heißen Kaffee zu genießen, zuzuschreiben sei. Durch die Einwirkung des heißen Getränkes bilde sich nach und nach eine chronische Entzündung aus, aus welcher dann, da sich der örtliche Reiz täglich wiederholt, eine Geschwürbildung entstehen könne.

Die schädliche Gewohnheit mancher Personen, Speisen und Getränke so heiß zu genießen, ist übrigens schon öfters hervorgehoben worden. Besonders gilt dies auch von der Suppe, die siedend heiß auf den Tisch kommt. Daß durch den Genuß so heißer Speisen Magenleiden entstehen können, unterliegt keinem Zweifel.

Ein vielfach empfohlenes Mittel gegen Magenleiden ist die Holzkohle. Man vermengt drei Theile pulverisirte Holzkohle mit einem Theil doppeltkohlensaurem Natron (Bicarbonate of Soda) und nimmt von dieser Mischung jedes Mal vor dem Essen eine kleine Messerspitze voll. Während dem Gebrauch dieses Mittels sollte der Kranke sich so viel als möglich dem Genusse aller zu Gährung reizenden Speisen enthalten. Vor Allem vermeide man Zucker und stärkemehlhaltige Speisen.

344. Magenschwäche.

Daß Milch mit Kalkwasser (Hydrate of Lime) bei Magenschwäche ein sehr gutes Mittel ist, unterliegt keinem Zweifel; doch muß man sich hüten, den Gebrauch des Kalkwassers zu übertreiben. Es genügt nur sehr wenig (etwa 1 Eßlöffel voll auf 1 Quart Milch), um der letzteren die Eigenschaft zu geben, die sie für eine schwache Verdauung zuträglich macht. Wenn der Gebrauch zuweilen ausgesetzt wird, kann man das Mittel lange ohne Nachtheil in Anwendung bringen. Die Milch verliert ohnedies niemals ihre nährende und kräftigende Wirkung.

345. Magenverschleimung.

Sie ist meist mit allerlei langwierigen Verdauungsbeschwerden verbunden, wogegen die Aerzte nur sehr selten etwas zu thun vermögen. Personen, die damit behaftet sind, müssen viel frisches Wasser trinken und sich täglich öfters damit gurgeln. Ein Volksmittel gegen Magenverschleimung ist der tägliche Genuß einer Tasse Pfeffermünzthee. 1½ Scruple Pfeffermünzkraut (Peppermint) werden mit kochendem Wasser übergossen, das nach einer halben Stunde abgeseiht wird.

346. Maschinentheile vor Rost zu schützen.

Will man blanke Maschinentheile vor Rost schützen, so bestreiche man diese mit einer Lösung von Wachs in warmem Terpentinöl (Spirits of Turpentine). Die angewandte Menge Wachs muß so groß sein, um mit dem Terpentinöl eine ziemlich steife Masse zu bilden. Der Ueberzug ist kaum sichtbar und muß von Zeit zu Zeit erneuert werden.

347. Marmelade.

Marmelade ist ein aus mancherlei Früchten, z. B. Aepfel, Birnen, Pfirsiche, Quitten u. s. w., mit Zucker und Gewürz wie Gallerte zubereiteter Saft und dient gewöhnlich zum Füllen der Backwerke. Die Marmelade darf nicht kochen, weil sie sonst eine unansehnliche Farbe bekommen würde. Man bereitet aus der Fruchtart feines Muß und vermischt mit je 2 Pfund desselben 2½ Pfund feinen Zucker und 1 Theelöffel Butter. Dieses Gemisch macht man unter beständigem Umrühren heiß, thut es noch warm in Gläser, läßt es erkalten und schließt die Gläser zu.

348. Marmor, Flecken in, zu entfernen.

Um Flecken in Marmor zu entfernen, benetzt man sie mit einer geringen Quantität verdünnter Schwefelsäure (Sulphuric Acid), läßt sie einige Minuten darauf und reibt dann mit einem weichen Lappen, bis der Flecken verschwunden ist.

349. Masern.

Bei Masern wenden in neuester Zeit die Aerzte in England häufig Waschungen mit verdünnter Essigsäure (Acetic Acid) an, um das Abschuppen der Haut zu verhüten und so die Gefahr der Weiterverbreitung der Krankheit, welche durch das Herumfliegen der Schuppen in der Luft sehr befördert wird, bedeutend zu vermindern. Man mischt einen Theil starker Essigsäure mit 5 Theilen warmem Wassers und läßt mit dieser Mischung den Kranken drei Mal täglich am ganzen Körper mittelst eines Schwammes bestreichen und dann die Haut mit einem weichen warmen Tuche oberflächlich abwischen. Das Mittel muß angewendet werden, sobald die Krankheit erkannt ist und bis zur vollständigen Genesung fortgesetzt werden.

350. Mauern, nasse, trocken zu legen.

Um das Kalkhydrat (Kalkwasser) des Mörtels rascher in kohlensauren Kalk zu verwandeln, wie solches durch Zutritt der atmosphärischen Luft nur langsam geschehen kann, lasse man in jedem Zimmer zwei bis drei Mal 6—10 Pfund Holzkohle (Charcoal) verbrennen und verschließe das Zimmer möglichst luftdicht. Beim Verbrennen verzehrt die Kohle den Sauerstoff der Luft und entwickelt Kohlensäure, welche vom Kalk begierig aufgesogen wird, wogegen der Kalk das Wasser abgiebt. Nachher öffne man das Zimmer, lasse es aber vor dem Betreten ein paar Stunden auslüften und kräftigen Luftzug herstellen.

351. Mauke. (Scratches.)

Unter Mauke versteht man eine rothlaufartige Entzündung der Haut im Fesselgelenke der Pferde, durch welche die Haut heiß, schmerzhaft und geröthet wird. Die Thiere schonen den leidenden Fuß und gehen steif. Nach 1—2 Tagen sondert die Haut eine schmierige, klebrige Flüssigkeit ab, die zu Krusten vertrocknet, womit sich bei gutartigem Verlaufe des Uebels und passender Behandlung desselben die Krankheitserscheinungen allmählich wieder verlieren, ohne üble Folgen zu hinterlassen. Unter ungünstigen Verhältnissen aber dauert die Absonderung fort, es entstehen scharfe Pusteln, Schrunden und Risse in der Haut, die Haare sträuben sich am Fessel, das ganze untere Bein schwillt an und es ist der Zustand eingetreten, den man Straub- oder Igelfuß, auch Elephantenfuß nennt. Es können alle vier Füße zugleich befallen werden, meist leiden aber nur die beiden Hinterfüße.

Die Mauke kommt am häufigsten im Spätherbst und Winter vor, wenn die Wege mit Schmutz und Schnee bedeckt sind und wenn die Pferde auf solchen Wegen gebraucht werden und mit beschmutzten Füßen dann lange stehen müssen. Weiße Füße leiden hierbei mehr als dunkelhaarige. Auch werden Pferde, die in der Druse stehen, leichter und heftiger von der Mauke ergriffen wie ganz gesunde.

Die Heilung beginnt damit, daß mit warmem Seifenwasser der kranke Fuß von allem Schmutze, von Borken und Schorfen befreit wird, und zwar so gründlich, daß es nicht darauf ankommen kann, ob die Haut dabei vielleicht etwas blute. Das so sehr übliche Ausreiben der maukigen Haut mit Haferstroh ist ein ebenso rohes als verwerfliches Verfahren. Ist diese Reinigung bewirkt, so wäscht man die Haut täglich 2—3 Mal mit einer Auflösung von Alaun (Alum) und blauem Vitriol (Blue Vitriol), von jedem 4 Drachmen in einem Quart Wasser aufgelöst. Dieses Waschmittel muß 8—14 Tage hindurch oder bis zur Heilung gebraucht werden, auch muß alle 4—5 Tage das Fesselgelenk einmal wieder mit Seifenwasser gereinigt werden. In hartnäckigen Fällen nützt eine Auflösung von 2½ Scrupeln Sublimat (Bichloride of Mercury) in einem Quart Kalkwasser. Diese Auflösung ist aber giftig, muß daher mit größter Vorsicht gebraucht und als Gift bezeichnet werden. Bei sehr reichlicher und stinkender Absonderung und bei Fleischauswüchsen streuet man täglich drei Mal von folgendem Pulver in die Wunden: 2 Drachmen rother Präzipitat (Red Precipitate),

Eichenrinde und Kohlenpulver, von jedem 1 Unze. Bei großer und anhaltender Anschwellung des Beins zieht man an der äußeren Fläche des Schenkels ein Eiterband und läßt dieses 4—5 Wochen lang liegen.

352. Maulbeermuß.

Man fügt zu 1 Quart Maulbeersaft 10 Unzen geläuterten Zucker und kocht bei gelindem Feuer so lange, bis die Masse perlt und dicklich wird. Thut man einige Tropfen davon auf einen Teller und laufen diese nicht mehr dünn, so füllt man das Muß in Steintöpfe, bindet diese fest zu und bewahrt sie an kühlem, trockenem Ort auf.

353. Maulbeersaft.

Man preßt den Saft von 1 Pfund ganz reifen Maulbeeren gut aus und läßt ihn mit 1 Pfund zum kleinen Bruch gekochten Zuckers einmal über dem Feuer aufwallen. Dann nimmt man den Maulbeersaft vom Feuer und füllt ihn nach dem Erkalten in Flaschen.

354. Maulwürfe zu vertilgen.

Das beste Mittel, den Maulwurf zu fangen, ist, ihm stillschweigend aufzulauern. Man untersucht vorher die halbkugelförmigen Aufwürfe und richtet seine Aufmerksamkeit besonders auf die frisch aufgeworfenen Hügel. Oft bemerkt man die Bewegung der Maulwürfe an der Erde, die er aufwirft. In diesem Falle nähert man sich schnell dem Aufwurf und bleibt so lange bei ihm, bis der Maulwurf seine Arbeiten wieder beginnt. Am meisten arbeitet der Maulwurf vom Mai bis Ende October. Zu dieser Zeit muß man ihm hauptsächlich nachstellen; doch giebt es noch Stunden und Tage, die zum Fang günstiger sind, als andere. Regen, Kälte, große Hitze sind nicht zum Fang geeignet; am geeignetsten ist gelindes, heiteres Wetter, mehr trockenes Erdreich und die Zeit, wo die Sonne gerade auf die Stelle scheint, wo man die Nachforschungen anstellen will.

Der Maulwurf arbeitet täglich drei Mal. Früh, nachdem der Thau abgetrocknet ist, eine Stunde, und Mittags und Abends je 20 Minuten. Man überrascht ihn in seiner Wohnung, stellt sich mit Hacke oder Spaten zu der Zeit, wo der Maulwurf zu arbeiten pflegt, ganz still neben den neuen Aufwurf. Bei der geringsten Bewegung, die der Maulwurf macht, wirft man von der entgegengesetzten Seite, wo man den Maulwurf bemerkt, mit einem Spatenstich schnell einen halben Fuß Erde heraus, in der sich der Maulwurf gewöhnlich befindet.

Ich führe noch die folgenden Mittel an, durch welche man den Maulwurf theils vertreibt, theils tödtet.

1. Man macht von Phosphorlatwarge Kügelchen von der Größe einer Bleikugel und bringt 1—2 derselben in die Maulwurfslöcher. Das Legen der Kugeln darf jedoch nicht bei anhaltendem Regenwetter geschehen. Mengt man unter die Kugeln gehackte Regenwürmer, so werden sie von den Maulwürfen um so sicherer angenommen.

2. In den Gärten setzt man hier und dort eine Knoblauchpflanze, deren Geruch den Maulwürfen sehr zuwider ist.

3. Wiesen düngt man mit Schweinemist.

4. Man steckt in die Maulwurfhaufen 6 Zoll lange Stäbchen, die in Steinkohlentheer getaucht sind.

5. Man ebnet die Maulwurfshaufen, legt durch Aufgraben die Gänge bloß und gießt so viel Wasser hinein, daß dasselbe bis in das Innere der Wohnung dringt.

6. Man gräbt im März und April irdene, glasirte, tiefe Töpfe bis an den Rand in die Erde und thut in jeden Topf einen weiblichen Maulwurf. In der Nacht schreien die gefangenen Maulwürfe, locken dadurch die benachbarten Maulwürfe herbei und in die Töpfe hinein.

7. Der Maulwurfshaufen wird sorgfältig beiseite gescharrt, die Oeffnung der Gänge frei gemacht, in jeden Gang ein mit Petroleum bestrichenes Läppchen gelegt, und die Oeffnung mit einer Scherbe geschlossen.

8. Kommen zu viel Maulwürfe in der Samen- und Baumschule vor, so wirft man rings um diese einen durch Steinkohlentheer gezogenen Bindfaden, der wieder mit der ausgeworfenen Erde bedeckt wird.

355. Maulwurfsfalle.

Am einfachsten fängt man Maulwürfe mit einem tiefen, irdenen Topfe, welcher in den Boden eingegraben wird, der Rand gleich mit dem Boden des Maulwurflochs und mit Stroh bedeckt. Der Eingang in das Maulwurfsloch wird an jeder Seite mit einem Stücke Rasen verstopft. Der Maulwurf bahnt sich einen Weg hindurch, fällt in das Gefäß und kann nicht wieder herauskriechen. Auf diese Weise kann man zuweilen mehrere auf einmal fangen.

356. Meerschaum zu kitten.

Um zerbrochenen Meerschaum zu kitten, macht man einen dicken Kleister aus 1 Theil Schlemmkreide (Precipitated Chalk) und 1 Theil gestoßenen Gummi arabicum (Gum Arabic), nebst so viel Wasser, als nöthig ist. Damit heftet man die zerbrochenen Stücke aneinander.

357. Mehl, Dumpfigwerdendes.

Um das Dumpfigwerden des Mehls zu verhindern, giebt es ein sehr einfaches Mittel, welches darin besteht, daß man das Mehl durch ein feines Sieb laufen läßt.

358. Mehlthau.

Es ist unter allen Umständen wichtig, daß der Mensch seine Feinde kennt. Wenn auch zur gründlichen Bekämpfung und Ausrottung mancher Feinde des Landwirths die rechten Mittel noch nicht gefunden sind: so ist doch höchst erwünscht, daß die falschen Ansichten, welche hier und dort bezüglich derselben leider noch immer weit verbreitet sind, durch Belehrung,

wo möglich, beseitigt werden. Solche Ansichten beruhen meist auf Irrthum, häufig aber auch auf dem leidigen Aberglauben.

Den Mehlthau hält man mancherorts für einen „Giftregen", welcher bei einem Gewitter oder Platzregen, während welcher zugleich die Sonne scheint, auf die Pflanzen niederfalle. Diese Ansicht ist eben so irrig, als eine andere, nach welcher der Mehlthau sich in der Luft bilde, und sich dann auf die Pflanzen niedersetze. Noch Andere meinen, der Mehlthau sei ein Auswurf der Pflanzen selbst.

Manche Mehlthauarten sind thierischen Ursprungs, d. h. sie werden erzeugt durch die abgestreiften Häute von Blattläusen und Schildläusen, welche auf den kleberigen Auswürfen, mit welchen diese die Blätter beschmutzen, sitzen bleiben.

Wir haben hier diejenigen mit dem Namen Mehlthau (Mehldreck, Mählthau, Müller) bezeichneten Bildungen im Auge, welche durch die staubigen Ueberzüge der Mehlthaupilze erzeugt werden. Für diese Ueberzüge kommt neuerdings die Bezeichnung Mehlthau fast allein in Anwendung.

Werden unsere Pflanzen, wie es besonders nach plötzlich eingetretener feuchter Witterung vorkommt, von einem schimmel- oder mehlartigen, weißen oder grauen Ueberzuge bedeckt, so sagen wir, sie seien vom Mehlthau befallen.

Die oben erwähnten Mehlthaupilze oder Erysipheen sind die einzige Ursache des Mehlthaus. Sie bilden eine Unterordnung der Schlauchpilze und bewohnen sämmtlich als echte, außerordentlich kleine, mit dem unbewaffneten Auge nicht erkennbare Schmarotzer die Oberfläche grüner Pflanzentheile. Sie entziehen den Pflanzen nicht nur die volle Einwirkung von Licht und Luft, sondern sie dringen mit ihren Saugorganen (Wurzeln) in die Oberhaut der Pflanzentheile ein und werden ihnen so schädlich. Sie finden sich häufig bei den verschiedensten wilden und kultivirten Pflanzen und zeigen sich entweder als weißgepuderte Stellen vereinzelt auf der Oberfläche eines Blattes oder Stengels, oder sie bilden zusammenhängende, erst weiße, später gelbe bis braungelbe Ueberzüge über die ganze Pflanze. Sie befallen alle Culturpflanzen und richten, je nach der besonderen Wuchszeit der Wirthspflanze und nach den vorherrschenden Witterungsverhältnissen größeren oder geringeren Schaden an. Immer werden sie um so mehr Schaden anrichten, je jünger die Nährpflanze ist. Der Mehlthau dringt nicht, wie das bei den Brand- oder Rostpilzen der Fall ist, in das Innere der Pflanze ein, sondern er verbreitet sich immer nur auf der Oberhaut. Was dem bloßen Auge also als ein feiner Staub erscheint, ist ein aus unzähligen Millionen unendlich kleiner, dicht aneinander stehender, sich sehr rasch fortpflanzender Schmarotzerpilzchen bestehender Ueberzug.

Der Naturforscher, dem die winzigen, einzeln unsichtbaren Pilzchen unter dem Mikroskop als stattliche Pflänzchen vor die Augen treten, unterscheidet verschiedene Arten der Pilze, die wiederum in mancherlei Gattungen und Sectionen zerfallen. Der Naturforscher ist imstande, uns die Unterschiede nachzuweisen, die z. B. zwischen dem Mehlthau der Rosen und dem der Melonen, der Pflaumen, der Erbsen, der Heidelbeeren, des Weißdorns,

der Kleearten u. s. w. bestehen. Man hat bewiesen, daß eine besondere Sorte des Mehlthaus immer nur eine bestimmte Pflanzenart befällt und auf keine andere übergeht. Nie geht z. B. der Mehlthau des Klees auf das Getreide über, ebenso nicht umgekehrt, der des Getreides auf den Klee.

Die obige naturwissenschaftliche Belehrung verdanken wir dem Herrn Dr. Uhlworm, Professor zu Leipzig. Bedenkt man die ungeheure Mühe und Ausdauer, welche erforderlich sind, um Untersuchungen anzustellen bei fast unsichtbaren Pflanzen, die dann noch zur Feststellung besonderer Abtheilungen und Unterabtheilungen führen, so lüftet man so gelehrten Herren gegenüber gern den Hut und beweist sich ihnen dankbar.

Die Zerstörung des Mehlthaus bietet große Schwierigkeiten. Die Erfahrung lehrt, daß jede starke Erschütterung die Entwickelung und Fortpflanzung der Pilze erschwert oder ganz hindert, ebenso auch Sturm und heftiger Regen. Felder, die dem Winde ausgesetzt sind, werden daher vom Mehlthau weniger heimgesucht werden. Leider ist das Schütteln und Bespritzen der Pflanzen beim Feldbau nicht praktisch durchzuführen. Sehr wirksam ist das Bestäuben mit Schwefelblumen, feinem Ziegelmehl oder Kreide, nach vorhergegangener Befeuchtung der Pflanzen. Diese Mittel helfen nur in der Weise, daß sie verhindern, daß die Pilze, die immer dicht aneinander wachsen, die von jenen Stoffen bedeckten Stellen nicht einnehmen können. Ist der Ueberzug daher bereits ein solcher, der die ganze Pflanze ergriffen hat, so wird die Bestäubung geringen oder keinen Nutzen bringen. Für die Praxis empfiehlt Wolff, die befallenen Rosen, Weinstöcke u. s. w. durch den Strahl einer guten Gartenspritze stark anzufeuchten, um zugleich auch durch die Erschütterung eine störende Wirkung auf die Pilze auszuüben. Auf solche Anfeuchtung folgt dann die Bestäubung mit Schwefelblüthe. Für die Sicherheit des Erfolgs ist eine mehrmalige Wiederholung in Zwischenräumen von 5—8 Tagen nothwendig. Oefteres Bespritzen ist überhaupt zu empfehlen. Es stützt sich dies auf die Wahrnehmung, daß die Mehlthauarten in trockener Luft sich stets besser entfalten, als in feuchter.

Ein amerikanischer Gärtner machte mir einst die Mittheilung, er habe seine Pflanzen mit einer erkalteten Abkochung von Hollunderblättern häufig bespritzt und dadurch die Entwickelung des Mehlthaus auf seinen Rosenstöcken ganz verhindert. Auch pries er die Bestäubung mit Schwefelblüthe als sicheres Mittel, die Ausbreitung des Schadens, wo er vorhanden ist, zu beschränken.

359. Melonenkürbisse. (Squashes.)

Melonenkürbisse lassen sich zu verschiedenen Küchenzwecken vortheilhaft verwenden. Nicht sind die Gerichte, die daraus, namentlich von den Amerikanern, bereitet werden, nach Jedermanns Geschmack, doch findet auch mancher eingewanderte Deutsche dieselben recht genießbar.

Vorausgeschickt muß werden, daß nicht alle Sorten der Melonenkürbisse gleich gutes Fleisch haben; als zu den besseren Sorten gehörend, verdient besonders die Hubbard-Squash Erwähnung.

Man bereitet aus den Squashes ein recht gutes Gericht, wenn man sie wie Kartoffeln backt. Zu diesem Ende werden sie gewaschen, von den Samenkörnern und weichen, fadigen Theilen befreit, in Stücke von etwa 2 Zoll Breite und 4 Zoll Länge geschnitten und in den Ofenkachel auf einem Blech gebacken, wozu etwa 30 Minuten erforderlich sind. Man ißt sie mit Butter. Der Geschmack ist dann dem der süßen Kartoffeln nicht unähnlich. Dem alten Hans schmecken die Squashes, in dieser Weise zubereitet, ganz vortrefflich.

Eine zweite Art der Zubereitung besteht darin, daß man die vorher gewaschenen und gereinigten Squashes schält und in Scheiben schneidet. Diese werden in siedendem Wasser aufgesetzt und gekocht, bis sie weich (nicht matschig) sind. Dann gießt man das Wasser ab und läßt die Squashes auf dem Ofen (nicht über dem Feuer) noch etwas abdampfen, bis sie recht trocken und mehlig sind. Hierauf stampft man sie unter Beimischung von Butter, Salz und Pfeffer zu einem steifen Brei.

Man benutzt die Squashes auch zur Anfertigung von Torten und Pies. Die Schnitzel werden zu diesem Zweck, nachdem sie gar gekocht sind und das Wasser abgegossen ist, zu einem Brei im Topfe gestampft. Man stellt diesen nun wieder auf den Ofendeckel und läßt den Brei dort etwa 30 Minuten lang unter häufigem Umrühren brodeln. Man reibt den Brei durch ein Haarsieb, läßt ihn erkalten und rührt an je ein Pint desselben 2 Eier, einen Theelöffel voll Maisstärke (Cornstarch), zwei Eßlöffel voll Zucker, einen Eßlöffel voll Syrup, eine Prieſe Salz, einen Theelöffel voll gemahlenen Ingwer (Ground Ginger) und einen halben Theelöffel voll gemahlenen Zimmt. Dem Brei wird darauf unter gründlichem Umrühren ein Pint süße Milch, noch besser Rahm zugesetzt. Der so gewonnene Brei wird nun als Piemasse verwandt. Der Pie erhält oben keine Teigkruste und wird bei mäßiger Ofenhitze gebacken, bis er unten und oben schön braun ist. Es sind dazu etwa 30 Minuten erforderlich.

360. Messer zu putzen.

Ein sehr einfaches Verfahren, dieselben schön rein und glänzend zu machen, besteht darin, daß man eine rohe Kartoffel entzwei schneidet, sie in feines Bricksteinmehl oder Kalkpulver taucht und die Messer damit reibt.

361. Messer zu schärfen.

Man tauche die Klinge eine halbe Stunde in Wasser, das durch ein Zwanzigstel seines Gewichts mit Salzsäure (Muriatic Acid) oder auch mit Schwefelsäure (Sulphuric Acid) gesäuert ist, wischt sie leicht ab und zieht sie nach einigen Stunden auf einem Stein ab. Die Säure versieht hier die Stelle des Schleifsteins, indem sie die ganze Oberfläche gleichförmig ätzt, worauf also nur noch ein Glätten nothwendig ist.

362. Messing zu putzen.

1 Eßlöffel Vitriolöl (Oil of Vitriol), 2 Weingläser weiches Wasser und 1 Haselnuß groß harte Seife. Zuerst mischt man das warme Wasser und

die Seife und setzt dann das Vitriolöl zu. Mit dieser Mischung benetzt man einen wollenen Lappen, dann das Messing und reibt mittelst eines andern Lappens mit Schlemmkreide (Precipitated Chalk) nach.

Ist das Messing stark angelaufen und grünspanig, so bestreicht man das Metall mit zu gleichen Theilen Wasser verdünnter Salzsäure (Muriatic Acid). Zuletzt putzt man dasselbe allemal noch mit Hirschhorn (Harts Horn) oder mit feinem Tripel (Rotten Stone) und Branntwein unter Mitanwendung eines Leders nach. Auf letztere Art ist auch das Messing an Beschlägen, wenn es nicht einer großen Reinigung bedarf, gewöhnlich zu putzen.

363. Metall-Putzpomade.

Nachfolgende Vorschrift dient zur Anfertigung einer Putzpomade für Bronce-, Messing- und Silberwaaren. 1½ Unzen castilianische Seife (Castile Soap) werden unter Erwärmen mit so viel Wasser gemischt, daß eine breiartige Masse entsteht; ferner werden 1½ Drachmen Englischroth (Tripoli) und 1 Scruple kohlensaures Ammonia (Carbonate of Amonia) mit einander gemengt und dem Seifenbrei nach dem Erkalten unter Umrühren zugesetzt. Die so hergestellte Masse wird in Blechbüchsen, die gut zu verschließen sind, für den Gebrauch aufbewahrt.

364. Meth.

Der Meth oder Honigwein war früher ein in den meisten Gegenden Deutschlands sehr beliebtes Getränk. Schon die alten Germanen tranken Meth. In neuerer Zeit hat die Bereitung desselben bedeutend abgenommen. Gegenwärtig sind es besonders die Polen, Westpreußen und Russen, die dem Methglase häufig zusprechen.

Es giebt zwei Gattungen von Meth. Die eine, schwacher oder süßer Meth genannt, ist ohne allen Alcoholgehalt und liefert einen recht lieblichen, angenehmen Trank, der sich ohne viele Mühe und mit geringen Kosten herstellen läßt.

Man mengt 40 Quart Wasser mit 5 Quart Honig, thut dazu nach Geschmack beliebige Gewürze, als Ingwer, Zimmtrinde, Coriander, Muskat u. s. w., und läßt die ganze Geschichte über einem gelinden Feuer eine Stunde lang mäßig kochen. Es werfen sich während des Kochens allerlei Unreinigkeiten nach oben. Diese müssen fort und fort sorgfältig abgeschöpft werden. Hierauf wird die Flüssigkeit durch ein Stück Leinewand geseiht, abgekühlt und in Flaschen an einem recht kalten Orte aufbewahrt. Freilich hält sich diese Art von Meth nicht sehr lange. Sie muß bald verputzt werden, da sie sonst in essigsaure oder gar faule Gährung übergeht. Zu dieser Gattung von Meth läßt der Haus sich bereitwilligst einladen. Das Getränk ist vollkommen unschuldig und wenn man mit den Gläsern auf das Wohl der Frau Wirthin — Gott segne sie! — anstößt, klingt es eben so hell und klar, als wären sie mit dem schwersten Bocksbeutel oder Tokayer gefüllt.

Doch die Geschmäcke sind verschieden. Der Bienenadam möchte ein kräftigeres Getränk. Da nun nichts verwerflich ist, das mit Danksagung empfangen wird, so nimmt der alte Hans keinen Anstand, hier auch die Bereitung der zweiten Gattung von Meth zu beschreiben, nachdem er zuvor zur Mäßigkeit im Genusse derselben ermahnt, und für seine Person jeden Treat höflichst abgelehnt hat.

Um starken, geistigen Meth zu bereiten, werden etwa 40 Quart weiches Wasser mit 10 Quart Honig gemengt und in einem sorgfältig gereinigten Kessel anderthalb Stunden lang gelinde gekocht, wobei man den aufsteigenden Schaum stets abschöpft. Hierauf läßt man das gekochte Honigwasser langsam abkühlen und bringt es in ein reines Fäßchen, das damit vollgefüllt, aber nicht verspundet wird. An einem mäßig warmen Ort gebracht, wird die Flüssigkeit bald in Gährung übergehen, zu welchem Behufe man ihr etwas Hafer oder auch wohl etwas Hopfen beisetzt. Ist die Gährung nach etwa 14 Tagen beendet, so zieht man die Flüssigkeit langsam und vorsichtig auf ein anderes Faß, so daß die Hefe zurück bleibt. Die Flüssigkeit wird nun einer zweiten Gährung überlassen, die regelmäßig eintritt, wenn bei dem Abziehen viel Luft mit der Flüssigkeit in Berührung kam. Diese Nachgährung soll im kühlen Keller zu Ende gehen, und es ist jede an der Oberfläche sich etwa zeigende Unreinigkeit zu entfernen. Dieser Meth läßt sich, auf Flaschen gezogen, Jahre lang aufbewahren. Wer ihn mag, dem soll er gut schmecken.

365. Mikroskop.

Ein einfaches Mikroskop (Vergrößerungsglas) wird auf folgende Weise hergestellt: Man nimmt eine gewöhnliche Pillenschachtel und ersetzt den Boden durch ein Stück Fensterglas, das man innen schwärzt. In den Deckel der Schachtel macht man ein kleines Loch, in das man einen Tropfen Canadabalsam (Canadian Balsam) fallen läßt. Dieser Tropfen des durchsichtigen Harzes nimmt, wenn er erkaltet, die Gestalt einer Glaslinse an und zeigt eine ziemliche Vergrößerungskraft.

366. Milch, condensirte.

Condensirte Milch wird dargestellt, indem man frische Milch in Verbindung mit einer angemessenen Menge gepulverten Zuckers offen im Wasserbade eindickt, wenn sie die Dicke des Honigs erreicht hat, in Blechbüchsen füllt und diese dicht verlöthet. 1 Pfund condensirte Milch ist gleich 4½ Pfund frischer Milch. Die concentrirte Milch zertheilt sich in 4½—5 Theilen Wasser zu einer Flüssigkeit, die alle Eigenschaften vollkommen reiner Milch besitzt und sich unter Anderen auch zum Aufziehen neugeborener Kinder eignet.

367. Milch gegen sauer werden zu schützen.

Das gewöhnliche Verfahren ist, derselben auf 1 Quart 2—3 Messerspitzen voll doppeltkohlensaures Natron (Bicarbonate of Soda) zuzusetzen.

Wenn man zu viel davon anwendet, nimmt die Milch leicht einen laugigen Geschmack an. In neuerer Zeit bedient man sich mit gutem Erfolg zu demselben Zwecke der Borsäure (Boracic Acid); 2 Messerspitzen voll reichen hin, um 1 Quart Milch geraume Zeit frisch zu erhalten.

368. Milchkur.

Einer der berühmtesten englischen Aerzte hat in einer öffentlichen Vorlesung durch Beispiele aus der Erfahrung nachgewiesen, daß chronische Blasenentzündung, sowie andere langwierige Blasenkrankheiten, gegen die alle anderen Mittel vergebens angewendet worden waren, durch eine Milchkur geheilt werden können. Die Milch wird entweder ungesotten oder gekocht oder lauwarm genommen. Man beginnt mit 1—2 Quart täglich und kann bis zu 3—4 Quart steigen. Wenn die reine Milch vertragen wird, so verdient sie den Vorzug, weil sie nicht so leicht Verstopfung erregt. Im anderen Falle muß man sie erst aufstellen und den Rahm abnehmen. Selbstverständlich, so lange die Milch noch süß ist. Da die Milch alle zur Ernährung nothwendigen Stoffe enthält, so hat sie das einzige Nahrungsmittel zu bilden, bis Besserung eingetreten ist. Höchstens wird etwas altgebackenes, weißes Brod dazu genommen.

Durch ausschließliche Milchkur sind auch andere und schwere Leiden, wie chronischer Durchfall, Ruhr, Wassersucht, ja selbst Herzkrankheiten geheilt worden.

369. Milchprobe.

Um die Milch zu prüfen, giebt es ein einfaches Verfahren, das von jeder Hausfrau angewendet werden sollte. Stellt man hinter ein mit Milch gefülltes Glas ein Licht, so wird man dessen Flamme durch dasselbe nicht sehen. Gießt man aber langsam Wasser zu der Milch, so wird nach und nach die Flamme immer mehr sichtbar. Je mehr Wasser der Milch zugegossen werden mußte, desto besser, butterreicher war sie. Mit wenig Uebung wird man auf diese Art eine gute Milch von einer weniger guten und vollends von einer gewässerten unterscheiden können. Diese Untersuchung gibt nur den Buttergehalt der Milch an, doch ist dieses genügend; denn gerade die fein zertheilten Butterröpfchen lassen sich nicht ohne die ganz leicht bemerkbare Fälschung nachahmen.

370. Mitesser im Gesicht.

Diese bestehen in einer Störung der Hautthätigkeit, namentlich in der Ausscheidung der Talgdrüsen, indem sich der Talg zusammensetzt und verhärtet. Wo sie sehr häufig vorkommen, tragen sie wesentlich zum Verderben der Haut bei. Die vielen Salben und Waschmittel, welche von den Geheimmittelfabrikanten dagegen empfohlen werden, haben keinen andern Zweck, als das Geld aus der Tasche zu ziehen und die Finnen im Gesicht zu lassen. Besser ist das Waschen mit Castil-Seife (Castile Soap) und das Abreiben

des Gesichts mit einem groben Handtuch, bis die Haut roth wird. Dies befördert die Thätigkeit des Gefäßsystems. Bei jungen Personen verlieren sich die Mitesser bei zunehmendem Alter gewöhnlich von selbst.

Dr. Holbrook, ein englischer Arzt, räth, die Haut durch heiße Wasserdämpfe zu erweichen, den angesammelten Stoff auszudrücken und Abends folgende Mischung anzuwenden: ½ Unze Schwefel, 2 Unzen Alcohol, ½ Unze Glycerin. Dabei mehrere Wochen lang alle zwei Tage des Morgens einen halben Theelöffel voll Schwefelmilchpulver (Precipitated Sulphur) einzunehmen. Hilft das nicht, so wendet er Waschungen mit einer Abkochung von Sauerampfer, Wurzel und Kraut, an. Waschungen mit einer schwachen Auflösung von Borax werden empfohlen. Wird die Haut rauh, so wendet man Glycerin an.

371. Mittel, schlafbefördernd es.

Wenn man unseren gewöhnlichen Gartensalat, die Blätter mit den Rippen, Samenstengeln, Wurzeln u. s. w. klein schneidet und in einem Glase mit Weingeist (Alcohol) übergießt, so erhält man nach einigen Tagen ein gutes schlafmachendes Mittel, das auch die Schmerzen, die den Schlaf vertreiben, mildert. Ein oder zwei Kaffeelöffel voll davon hat immer einen vier- bis fünfstündigen Schlaf hervorgerufen. Dieses Mittel war früher mehr in Gebrauch, es ist deshalb auch das „deutsche Opium" genannt worden. Seitdem die Herren Aerzte aber überall das giftige Morphium verschreiben, ist es ganz außer Anwendung gekommen. Bei der Bereitung ist zu erwähnen, daß der Milchsaft der Pflanze, welcher vorzugsweise in den gut entwickelten Exemplaren und deren Wurzeln sich vorfindet, das hauptsächlich wirksame Princip ist.

372. Mixed Pickles.

4 Unzen schwarzer Pfeffer, 3 Unzen Ingwer (Ginger), 3 Unzen Kochsalz, 1 Unze englisches Gewürz (Allspice), 1 Drachme Cayennepfeffer (Cayenne Pepper) und 1 Schote weißen türkischen Pfeffers werden mit 1 Quart des stärksten Weinessigs schwach zum Sieden erhitzt, einige Stunden in der Wärme ziehen gelassen und dann durchgeseiht. Kleine Gurken, junge Schneide- und Schotenbohnen, Schotenkerne, Scheiben größerer Gurken und einige unreife Schoten türkischen Pfeffers erhitzt man mit Salzwasser und Essig schwach zum Sieden, eben so Schalotten, Perlzwiebeln, Blumenkohl, Rettig, Sellerie, Möhren (in Stängelchen geschnitten), junge Maiskolben und Scheiben von jungen Kürbissen oder Melonen. Zu dem so behandelten Gemüse fügt man, je nach der angewendeten Menge, ein Gemisch aus 1 Theil schwarzen Senfs, 6 Theilen weißen Senfs, 1 Theil englischen Gewürzes, 2 Theilen Kochsalzes, ½ Theil Curcumas (Tumeric), ½ Theil Gewürznelken (Cloves), sowie einigen Schoten reifen türkischen Pfeffers, und übergießt das Ganze mit einer genügenden Menge des oben angegebenen Gewürzessigs.

373. Moderflecke aus Seide zu entfernen.

Man taucht das Zeug in ein Gemisch aus 1 Gewichtstheil Salmiakgeist (Spirits Sal Amoniac) und 16 Gewichtstheilen Wasser, reibt die Flecke gelinde, damit sie gut durchnäßt werden und spült hernach das Zeug in reinem Wasser aus.

374. Möbel zu putzen.

Möbel müssen, wenn sie gut erhalten werden sollen, fleißig von Schmutz und Staub befreit werden, und zwar das Holzwerk durch zarte, saubere Putzlappen, das Polsterwerk durch gute Bürsten. Sollen alte Möbel, die ehemals gebohnt oder mit Wachs polirt waren, aufgefrischt werden, so muß die Bohnung wiederholt werden. Man schmilzt zu diesem Zwecke 1½ Unzen Wachs mit 10 Unzen Wasser, setzt ½ Unze Weinsteinsalz (Salt of Tartar) hinzu und bereitet auf diese Weise unter beständigem Umrühren ein Bohnwachs, wovon man etwas auf ein Stück wollenes Zeug bringt und damit die Möbel so lange reibt, bis der Glanz auf denselben erscheint. Möbel von feineren Holzarten kann man auch sehr gut mittelst eines Schwammes oder leinenen Lappens mit frischer Milch abputzen, wobei man so lange reibt, bis die Feuchtigkeit wieder verschwunden ist. Vielfach ist es gebräuchlich, die polirten Möbel behufs Reinigung mit Petroleum (Kerosene) abzureiben. Es ist wahr, daß durch dieses Mittel die Möbel sich rasch reinigen lassen und augenblicklich blank werden. Trotzdem ist die Anwendung des Petroleums nicht anzurathen, weil dadurch die Politur so erweicht wird, daß die Möbel schließlich blind werden und sehr schlecht aussehen. Es ist daher von dem Gebrauche des Petroleums abzurathen und nehme man statt dessen reines, frisches Wasser, mit einem ganz geringen Zusatz von Salmiak (Sal Amoniac). Die Flecken an den Möbeln verschwinden durch dasselbe sehr rasch, und diese werden, wenn man mit einem feinen Lappen nachreibt, außerordentlich blank.

375. Möhrenessig.

Die Rückstände ausgepreßter Möhren beim Saftkochen werden mit Wasser übergossen, daß es übersteht. Nach 2—3 Wochen wird die in saure Gährung übergegangene Masse ausgepreßt und die ausgepreßte Flüssigkeit an einem 75—80 Grad Fahrenheit warmen Ort gestellt. Zur Beförderung der sauren Gährung setzt man der Flüssigkeit etwas in Essig geweichtes Brod und auf je 2½ Gallonen ½ Unze rohen Weinstein (Crude Tartar) zu. Der aufstoßende Schaum muß einigemal abgenommen werden. Sobald die Flüssigkeit nicht mehr aufstößt, ist die saure Gährung beendet. Der Essig wird nun abgezogen und ihm, wenn er noch nicht sauer genug ist, etwas Weinstein zugesetzt. Hat der nun der freien Luft ausgesetzte Essig die gewünschte Säure, so klärt man ihn mit Hausenblase (Ising Glass). Man zerschneidet und kocht diesen Stoff, verdünnt die dadurch entstandene Gallerte mit Essig und setzt sie unter stetem Umrühren dem Essig zu. Ist der Essig so geklärt, so wird er abgezogen und luftdicht verschlossen.

376. Möhrenmuß.

Man reibt so viel Möhren auf einem Reibeisen, als man Muß haben will, läßt den Brei einige Stunden an der Luft stehen, stößt 5—6 Mal so viele Möhren, als gerieben sind, läßt sie im Wasser wenig kochen und preßt sie nebst der Brühe aus. Das Ausgepreßte wird allmählich eingekocht. Fängt es an klebrig zu werden, so thut man die geriebenen Möhren dazu, rührt gut um und kocht so lange, bis das Muß ganz steif ist. Will man es nicht sehr süß haben, so wirft man einige grüne Wallnüsse hinein und läßt sie mit aufkochen.

377. Möhrensaft.

Möhrensaft, oder Möhrensyrup, kann anstatt des Zuckers im Haushalt vielfache Verwendung finden. Man wählt dazu solche Möhren (gelbe Wurzeln), die auf ungedüngtem Boden gewachsen, dunkelroth von Farbe und nicht zu dick sind. Sie werden gewaschen, am Kopfende stark beschnitten, gekocht und ausgepreßt. Nachdem der Saft durch ein Haarsieb in den Kessel gegossen worden, wird dieser über Feuer gesetzt und der Schaum fleißig abgenommen. Zeigt sich kein Schaum mehr, so wird der Saft abgegossen und im Kessel zur Syrupsdicke eingekocht.

378. Mondblindheit der Pferde.

Die Mondblindheit ist eine innere Augenentzündung der Pferde, bei der die inneren Theile des Augapfels leiden. Dieselbe tritt gewöhnlich beim Durchbruch der Mittelschneidezähne, der hintersten Backenzähne und der Haken, also im Alter von 3—5 Jahren zuerst ein, und kehrt, wenn die natürliche Anlage dazu einmal vorhanden ist, in längeren oder kürzeren Zeiträumen ohne alle äußere Veranlassung von selbst wieder. Ist diese Wiederkehr eine sehr häufige, so hat sie fast immer Blindheit zur Folge. Beide Augen werden nur selten zugleich befallen, sondern in der Regel nur eins, später zuweilen auch das andere. Die Mondblindheit ist hauptsächlich daran erkennbar, daß sich das Innere des Auges verändert, trübe, grau, wolkig auch zuweilen schmutzig-roth wird. Ein sicheres Heilverfahren gegen die Mondblindheit kennt man bis jetzt noch nicht. Das einzige empfehlenswerthe Mittel ist, daß man ganz frisches, kaltes Wasser unausgesetzt auf das leidende Auge bringt, indem man über ihm einen in Wasser getauchten Schwamm ausdrückt. Dabei muß man das Pferd in einen dunklen, warmen Stall bringen und blos Gras oder Kleie füttern. Vor Erhitzung, Wind, Kälte, Regen ist es sorgfältig zu hüten. Pferde, die an der Mondblindheit leiden, darf man nicht zur Fortpflanzung verwenden, da sich diese Krankheit leicht vererbt.

379. Mottenvertilgung.

1. Man nimmt frisches Pyrethrum (persisches Insektenpulver, Persian Insect Powder) und streut es auf und zwischen die Stoffe, die von Motten angegangen sind. Von der Zuverlässigkeit dieses Mittels überzeugte

uns noch im letzten Sommer die Erfahrung. Ein wollener Teppich wurde durch den Gebrauch von Pyrethrum gründlich von den Motten gesäubert. Vermischt unsere Leserin eine hinreichende Menge von frischem Insektenpulver recht tüchtig mit ihren Federn, so werden die Motten weichen.

2. Man setzt Kleider und Pelzwerk jeden Monat der Zugluft aus, und klopft sie bei hellem, trockenem Wetter tüchtig aus.

3. Man pulvert das s. g. Frauen- oder Marienglas (Isingglass) und streut es zwischen das Pelzwerk auf die Seite, wo die Haare angewachsen sind.

4. Man trocknet Eisenvitriol (Green Copperas), pulvert ihn fein, und streut ihn auf das Zeug, bis auf den Grund des Pelzwerks, und zwischen die Federn.

5. Man legt mit Terpentinöl bestrichene Läppchen zwischen die Falten der wollenen Kleider und in den Kleiderschrank.

6. Man pulverisirt Coloquinten (Coloquintida oder Colocynths) und mischt sie unter die Bettfedern.

7. Die von den Motten angegriffenen Gegenstände setzt man einer Wärme von 100 Grad Fahrenheit aus.

Das letztgenannte Mittel wurde von einem Bekannten zur Reinigung von Bettfedern mit Erfolg in Anwendung gebracht.

8. Als besonders bewährt können wir nach eigener Erfahrung empfehlen, daß man nicht versäumen wolle, mindestens in Perioden von 14 zu 14 Tagen regelmäßig die sämmtlichen Kleider u. s. w. gehörig ausklopfen und ausbürsten zu lassen, die betreffenden Schränke bei dieser Gelegenheit auszuräumen, vom Staub zu reinigen und dann zunächst Tabak auf dem Boden auszubreiten. Sodann nehme man Naphthalin, 2 Scrupel, streue solches ebenfalls auf den Boden der Schränke und lasse eine gleich große Menge Naphthalin in offenem Glase (mit weitem Hals) in einer Schrankecke am Boden stehen. — Man wird finden, daß keinerlei Beschädigungen von Mottenfraß vorkommen, wenn man, wie erwähnt, das beschriebene Verfahren je nach einigen Wochen regelmäßig wiederholen läßt.

9. Man nehme ein nasses Laken oder ein sonstiges Stück mit Wasser getränktes Zeug, breite es auf den betreffenden Stoff oder Teppich, und plätte es nun mit einem heißen Plätteisen in der ganzen Ausdehnung desselben. Indem durch die Hitze die Feuchtigkeit im aufgelegten Stoffe sich in Dampf verwandelt, durchdringt dieser letztere den darunter liegenden Stoff oder Teppich und vernichtet auf diese Weise die ganze Mottenbrut.

330. Mousseline zu waschen.

Der Mousselline wird zuerst gut in Flußwasser eingeweicht. 1 Pfund Seife, ½ Unze Alaun (Alum) und 1 Unze Weinsteinsalz (Salt of Tartar) werden zu einer Masse gekocht, abgeschäumt, und zu Stücken oder Kugeln geformt, womit man die Zeuge dem Faden nach bestreicht, ohne die Fäden zu verschieben, ausdrückt und dieses alles einigemal wiederholt. Alsdann spült man sie mehreremale in reinem Wasser aus, weil hängenbleibende Seifentheile die Wäsche gelb machen. Hierauf gießt man einige Tropfen

Indigotinktur (Tincture of Indigo) in reines Wasser, spült die Zeuge nochmals darin aus, drückt sie gut aus, klopft sie und legt sie zum Trocknen in den Schatten.

381. Mücken zu vertreiben.

Mücken soll man vertreiben können durch Nelkenöl (Oil of Cloves). Man reibt damit Stirne, Nacken und Hände etwas ein und wird finden, daß das Ungeziefer gar nicht an einen herankommt. Ist der Geruch etwas verflogen, so reibt man aufs Neue die bezeichneten Stellen ein.

382. Mundgeruch, übler.

Ein einfaches Mittel dagegen ist, etwas Holzkohle zu kauen und zu verschlucken. Ein Geheimmittel dagegen, das um hohen Preis verkauft wird, besteht in Pastillen, die aus Zucker und Holzkohlenpulver gemacht sind.

383. Muttermale zu entfernen.

Klebe ein Heftpflaster so auf die Haut, daß blos das Mal frei bleibt. Reibe gleiche Theile Seife und ungelöschten Kalk zusammen, mache mit etwas Wasser einen Teig daraus und streiche diesen zwei Messerrücken dick auf das entblößte Mal. Bedecke den aufgelegten Teig mit einem anderen Heftpflaster und binde ein Tuch darüber. Ist nach 12 Stunden das Mal nicht abgefallen, so lege frisch gemachten Teig darauf. Ist aber der Grund rein, so lege man etwas Charpie mit arcäischem Balsam (Balsamum Arcaei) darauf und wieder ein Heftpflaster darüber, bis die Haut wieder ganz weiß geworden ist. Das Mittel ist bewährt, nur hüte man sich, daß man mit besagtem Teig nicht auch die reine Haut um das Mal herum berühre, noch etwas von dem Muttermale unberührt lasse, weil sonst das Mal wieder wächst.

384. Nabelbruch der Pferde.

Der Nabelbruch kommt bei Pferden und jungen Hunden vor und besteht im Austreten der Eingeweide durch den Nabelring. Er erscheint in der Nabelgegend als runde, weiche Geschwulst. Der Nabelbruch wird, während das Thier auf dem Rücken, und zwar mit dem Hintertheil etwas höher liegt, durch Hin- und Herstreichen mit der Hand zurückgebracht, dann die Haut über der gebrochenen Stelle fest zusammengedreht und mit einem Schuhmacherdraht oder seidenem Faden möglichst nahe am Leib unterbunden. Dadurch wachsen die inneren Hautränder nach und nach zusammen und verhindern das Heraustreten der Gedärme, während der unterbundene Theil der Haut zuletzt von selbst abfällt. Hierbei muß man die Thiere möglichst ruhig halten; vor allen Dingen darf man kein blähendes Futter reichen.

385. Nachgeburt der Kühe zu entfernen.

Fällt bei einer Kuh die Nachgeburt am zweiten Tage nach dem Kalben nicht von selbst weg, so giebt man der Kuh 1 Unze zu Pulver geriebene weiße Ingwerwurzel (Ginger) mit 1 Quart Bier. Sollte die Nachgeburt dann innerhalb 12 Stunden nicht kommen, so ziehe man leise an der Nabelschnur, wobei die Nachgeburt sich gewöhnlich ablöst. Im schlimmsten Falle muß man die Nachgeburt mit eingeölter Hand ablösen. Das Abgehen der Nachgeburt wird befördert, wenn man der Kuh einige Stunden nach dem Kalben 1 Pfund Glauberſalz (Epsom Salts) mit 2 Drachmen pulverisirtem Ingwer eingiebt. Diese Medicin ist der Kuh überhaupt nach dem Kalben heilsam. — Gegen die Geschwulst im Euter giebt man von 1 bis 2 Unzen Salpeter. Es muß dabei häufiger als sonst gemolken werden. Manche Viehzüchter baden das Euter einige Mal mit einer starken Abkochung von Smart Weed. Man kann auch das Geriebene von einer weißen Zwiebel mit ungesalzener frischer Butter vermischen und damit das Euter täglich bestreichen.

386. Nachtschweiße.

Ein ganz vorzügliches Gegenmittel besteht in den Blättern der gemeinen Salbeipflanze (Garden Sage). Sie werden getrocknet und als Thee kalt oder lauwarm getrunken. Dabei leichte Diät.

Gegen die so äußerst schwächenden Nachtschweiße der Schwindsüchtigen wenden englische Aerzte mit Erfolg folgendes Verfahren an: Der Kranke muß Abends vor dem Niederlegen den ganzen Körper mit einer heißen Mischung von gleichen Theilen Essig und Wasser mittelst eines Schwammes tüchtig waschen und dann mit einem in kaltes Wasser getauchten und wieder mäßig ausgerungenen Handtuch leicht abreiben. Dieses Verfahren hat den Zweck, die feinen Blutgefäße und Nerven der Haut zu einer gesunden Thätigkeit anzuregen.

387. Nägel, eingewachsene.

Diese bringen oft schlimme Geschwüre hervor, die große Schmerzen verursachen, und Wochen, ja selbst Monate lang den Gebrauch des Fußes nicht gestatten. Eine einfache Art, dieselben zu heilen, ist folgende: In einen Kaffeelöffel aus Blech oder Silber thut man ein kleinwenig Talg, macht denselben über einem Lichte heiß und läßt sogleich 2 oder 3 Tropfen davon zwischen Nagel und Geschwulst laufen. Der Schmerz läßt darauf sogleich nach und in wenigen Tagen tritt vollkommene Heilung ein. Nur in seltenen Fällen ist es nothwendig, die Operation zu wiederholen. Der heiße Talg dringt in einem Augenblicke in alle Zwischenräume unter dem Nagel ein und bringt so schmerzlos dieselbe Wirkung hervor, die man sonst durch die wochenlange, äußerst schmerzhafte Anwendung des Höllensteins nicht erreichen kann.

388. Nägel, verschiedene Sorten der.

Die folgende Tabelle giebt die Länge der verschiedenen Sorten von Nägeln in Zahlen an, sowie die Anzahl der Nägel, welche bei jeder Sorte in einem Pfunde enthalten ist:

Sorte	Länge	Stück per Pfund
3 Penny	1 Zoll	557
4 „	1¼ „	535
5 „	1¾ „	282
6 „	2 „	177
7 „	2¼ „	141
8 „	2½ „	101
10 „	2¾ „	68
12 „	3 „	54
20 „	3½ „	34

389. Nähen, Vortheile beim.

Personen mit schwachem Gesicht müssen, wenn sie eine Nadel einfädeln wollen, dieselbe über etwas Weißes halten, wodurch das Gesicht unterstützt wird.

Sich bei Lampenlicht an einen Tisch zu setzen, der mit einem schwarzen oder dunklen Tuch bedeckt, um zu nähen, ist den Augen nachtheilig. Wenn solche Arbeit verrichtet werden muß, so lege man ein weißes Tuch vor sich.

Das Nähen bei Zeugen, die sich schwer mit der Nadel stechen lassen, kann man erleichtern, wenn man das Zeug, da wo man eine Naht machen will, vorher mit Wachs überfährt.

390. Nähmaschinen, Oel für.

Man bringt eine Anzahl feine Schrotkörner in ein Glas, gießt Olivenöl (Olive Oil) oder Klauenfett (Meats Foot Oil) darauf, stellt das Glas 3—4 Wochen in die Sonne und gießt dann das klare Oel in ein anderes Glas ab. Dieses Oel ist sehr gut für alle Arten feinere Maschinen und das aus Olivenöl bereitete eignet sich selbst für Uhrmacher. Bei dem hohen Preise des für Nähmaschinen nothwendigen Oels verdient diese billige Herstellung desselben alle Beachtung der Hausfrauen.

391. Nähmaschinen zu reinigen.

Wenn die Maschinen mit verharztem Oel und Schmutz bestaubt und in ihrem Gang behindert sind, verschaffe man sich etwas Benzin, bestreiche die Theile, die gewöhnlich geölt werden, mittelst eines Pinsels oder einer Feder damit, trete die Maschine einige Minuten und, wenn der Schmutz aufgeweicht ist, wische man die Theile rein ab und öle sie wie gewöhnlich ein.

392. Nagelgeschwüre.

Dieses schmerzhafte Uebel kann in kurzer Zeit gebessert und die Schmerzen in kurzer Zeit gestillt werden, wenn man das betreffende Glied,

soweit die schmerzhafte Stelle reicht, öfters 5 Minuten in eine Schale taucht, in welcher einwenig Campherspiritus (Spirits of Camphor) enthalten ist, das Glied dann trocken werden läßt und mit Campheröl (Oil of Camphor) bestreicht.

393. Nankin zu waschen.

Wie leicht der Nankin durch Waschen verdirbt, ist bekannt genug. Durch folgende Behandlung soll man dem vorbeugen können. Man nimmt zum Brühen des Nankin auf ein zu brühendes Stück 1 Unze gewöhnlichen grünen Thee, kocht denselben in der nöthigen Menge Wassers, gießt die Abkochung noch siedend durch ein reines leinenes Tuch auf den Nankin und läßt diesen bis zum Erkalten darin liegen, alsdann nimmt man ihn heraus und trocknet ihn im Schatten, ohne ihn auszuwinden. Zum Waschen der Kleidungsstücke nimmt man warmes, nicht heißes Seifenwasser; nachher brühet man, dann spült man die Stücke rein und hängt sie mit der verkehrten Seite nach außen, ohne sie auszuringen, auf einem luftigen Boden im Schatten zum Trocknen auf, bis sie zum Bügeln hinreichend trocken sind. Das Bügeln erfolgt auf der Rückseite der Kleidungsstücke und mit einem nicht zu heißen Eisen.

394. Narben zu entfernen.

Ein amerikanischer Arzt sagt in dieser Beziehung: Die Narben, Schrammen oder Spuren, die von verschiedenen Krankheiten, Wunden und Verbrennungen zurückbleiben, sind oft von weniger hartnäckiger Dauer, als man gewöhnlich annimmt. Die Entfernung derselben kann vielmehr, wie viele neuere Beispiele beweisen, durch Anwendung eines milden, aber wirksamen Mittels bewirkt werden. Zu diesem Behufe hat sich die folgende Zusammenstellung öfters recht gut bewährt: 4 Drachmen Borax (Borax), 15 Gran Salicylsäure (Salicylic Acid), 3 Drachmen Glycerin (Glycerine), 4 Unzen Rosenwasser (Rose Water). Leinwand wird mit der Zusammensetzung befeuchtet, aufgelegt und einige Zeit liegen gelassen.

395. Nasenbluten.

Das einfachste und meist auch erfolgreiche Mittel gegen Nasenbluten sind Ueberschläge von kaltem Brunnenwasser im Nacken (ein Handtuch, muß vorher etwas ausgewunden werden). Zuweilen ist es nothwendig, solche Ueberschläge auch auf die Stirn zu machen. Bei Kindern genügt es oft schon, das Blut zu stillen, wenn man plötzlich einen Schlüssel im Nacken zwischen Haut und Hemd am Körper heruntergleiten läßt. Nasenbluten, dem durch kein anderes Mittel Einhalt zu thun ist, soll nach Aussage eines englischen Arztes jedes Mal rasch gestillt werden, wenn man ein leichtes Brechmittel anwendet.

396. Nasenpolypen.

Dies sind bekanntlich fleischige oder schleimige Auswüchse in den Nasenhöhlen, die das Athmen behindern und öfters auch schmerzhaft sind. Sie

werden gewöhnlich mittelst einer sehr schmerzhaften Operation entfernt, wachsen aber meist wieder nach. Man hat in neuerer Zeit mehrere Mittel entdeckt, die, ohne Zuhilfenahme des ärztlichen Messers, den Polypen gründlich und dauernd entfernen. Nachfolgend gebe ich die besagten Mittel wieder: Man spritze mit einer Hautspritze 3—4 Tropfen reine Essigsäure (Acetic Acid) in das Innere des Polypen, der dann gewöhnlich in 3 bis 5 Tagen abfällt. Eine Wiederholung des Verfahrens ist nur selten nothwendig. Der üble Geruch, der durch die Verwesung der Masse entsteht, wird durch Anwendung einer sehr schwachen Auflösung von Carbolsäure (Carbolic Acid) beseitigt.

Ein anderes, sehr einfaches, jedoch fast immer mit Erfolg gekröntes Mittel ist folgendes: Man nehme 1 Theil Tannin (Tanine) und 3 Theile der getrockneten und pulverisirten Blätter von Katzenkraut (Herb Valerian), mische Alles gut untereinander und gebrauche die Mischung als Schnupftabak.

397. Nervensalbe.

Nervensalbe, ein beliebtes Hausmittel, besteht aus gepulvertem Rosmarin (Rosemary), Majoran (Sweet Majoram), Raute (Rue), von jedem 3 Unzen, gestoßenen Lorbeeren (Laurelberries) und Bertramswurzel (Pellitory Root), von jedem 1 Unze, 1 Pfund Hammelstalg, Schweinefett zwei Pfund, Rosmarinöl (Oil of Rosemary) und Wachholderöl (Oil of Juniper), von jedem 1½ Unze. Sie dient zum Einreiben gegen Kreuzschmerzen, gegen geschwächte und gelähmte Glieder, gegen Magenkrampf, Aufblähungen u. s. w

398. Nervenschmerzen. (Neuralgie.)

Manche der heftigsten Fälle von Nervenschmerzen des Gesichts, der Augen und der Schläfe entstehen von hohlen Zähnen, wo oft die Zähne noch ganz schmerzlos sind und es nicht selten sehr lange dauert, bis der Arzt der Verbindung zwischen den wüthenden Schmerzanfällen der Augen, Ohren, Schläfen u. s. w. und den Zähnen auf die Spur kommt. Ein amerikanischer Arzt berichtet, daß, wenn man mittelst eines Verstäubers einen Strahl von Aether (Ether) auf die schmerzhafte Stelle leite, die Schmerzen fast augenblicklich gelindert werden. Er habe die gute Wirkung dieses Mittels zuerst an seiner eigenen Person wahrgenommen, indem er längere Zeit an heftigem Gesichtsschmerz gelitten habe. Seit er sich geheilt, habe er Gelegenheit gehabt, die gute Wirkung des Mittels in 20 weiteren Fällen zu erproben. In vielen Fällen sei dadurch eine dauernde Heilung bewirkt worden.

In vielen englischen und französischen Spitälern wendet man seit einiger Zeit mit ungemein günstigem Erfolg als Ableitungsmittel gegen das oben genannte Leiden das Crotonöl (Croton Oil) an. Dasselbe vertritt die üblichen Zugpflaster, soll aber weit wirksamer als diese sein und günstige Erfolge hervorbringen, wo die letzteren vergebens angewendet wurden. Das dabei zur Anwendung kommende Verfahren ist folgendes: Die Stelle,

wo man ableiten will, wird zuerst mit einem Flanelllappen so lange gerieben, bis die Haut geröthet ist. Dann wird der Flanell mit 6—8 Tropfen reinem Crotonöl benetzt und damit die frottirte Hautstelle 2 Minuten lang leicht eingerieben. Wenn nach 5—6 Stunden sich keine Bläschen auf der eingeriebenen Hautfläche zeigen, so wird die Einreibung mit Crotonöl, jedoch ohne vorausgegangene Frottirung, wiederholt.

399. Nesselsucht der Pferde.

Die Nesselsucht ist eine dem Pferde eigenthümliche Krankheit. Die Thiere bekommen im Frühjahr und Sommer auf dem ganzen Körper flache, ineinander fließende Beulen, die in der Regel heftiges Jucken verursachen, weshalb die damit behafteten Thiere sich gern an allen Gegenständen reiben. In manchen Fällen stehen diese Beulen 8—14 Tage, häufig verschwinden sie aber schon nach einigen Tagen. Man hat bei der Nesselsucht, die niemals gefährlich wird, nichts zu thun, als die Thiere warm zu halten und fleißig zu putzen.

400. Nierengries.

Gegen Nierengries wird jetzt das Taschenkraut (Sheperds Purse) vielfach gebraucht und soll die Wirkung selbst bei schon vorhandener Wasseransammlung im Unterleibe eine sehr befriedigende sein. Man wendet entweder die Tinktur, aus 1 Theil des geschnittenen Krautes mit 10 Theilen Alkohol (Alcohol) bereitet, und hiervon täglich drei Mal 10 Tropfen, oder einen leichten Theeaufguß, drei Mal täglich eine Tasse an. Der Sand soll hierauf in Menge abgehen. Das Taschenkraut, auch Hirtentäschchen, so genannt von der Form des herzförmigen Samens, kommt häufig als Unkraut auf bebauten Feldern vor.

401. Nüsse, alte, schmackhaft zu machen.

Um Nüsse zu jeder Jahreszeit frisch und schmackhaft zu machen, wird folgendes Verfahren angegeben: Die Nüsse erhalten diese Eigenschaft, wenn man sie in einem Gefäß mit heißem, stark gesalzenem Wasser übergießt und darin erkalten läßt. Die Kerne lassen sich dann später wie bei ganz frischen an und schmecken auch ebenso.

402. Obstessig.

Einen guten Obstessig für den eigenen Haushalt kann man sich nach folgender Anweisung bereiten. Es bedarf nur eines großen steinernen Topfes, in welchen man die Schalen und Kernhäuser von dem Obst wirft, das in der Küche zur Verwendung gelangt, und die man mit kochendem Wasser übergießt. Die nächsten Abfälle fügt man hinzu und so fährt man fort, bis der Topf gefüllt ist. Bei warmem Wetter setzt man ihn an die Sonne, sorgfältig mit einem Tuch überdeckt, bei kaltem Wetter an einen warmen Platz im Hause. Die Schalen und Kernhäuser faulen keineswegs und ist weder Zucker, Spiritus oder Hefe nothwendig. In 6 bis 8 Wochen

ist das Wasser zu einem vortrefflichen, bernsteinfarbigen Essig geworden. Der Benutzung dieses Obstessigs muß dessen Klärung vorausgehen. Die Bernsteinfarbe, welche ihm eigen ist, muß verschwinden und einer klaren Durchsichtigkeit Platz machen. Das erreicht man durch ein einfaches Mittel. Man nimmt Knochenkohle (animalische Kohle), wie sie in jeder Apotheke käuflich ist, und rührt sie in den Essig, im Verhältniß zu 2 Eßlöffel pro Quart. Nachdem man das Umrühren 10 Minuten fortgesetzt hat, läßt man die Knochenkohle sich auf den Boden niederschlagen und seiht dann den Essig durch Filtrirpapier ab; er wird nun hell und klar sein. Die Knochenkohle aber kann noch häufig dieselben Dienste thun, wenn sie getrocknet und in einem verschlossenen Gefäße aufbewahrt wird. Einen ganz ausgezeichneten Essig kann man aus Johannisbeeren bereiten, indem man dieselben auspreßt, den Saft nachher stehen läßt, ihn vom Satz abgießt, in Flaschen füllt und ebenfalls an der Sonne oder auf dem Ofen, mit leichten Papierpfropfen geschlossen, gähren läßt. Besonders ist auch der Himbeeressig seines aromatischen Geschmackes und seiner Farbe wegen gar sehr beliebt und bietet ein besonderes Labsal für Kranke. Um ihn zu erhalten, läßt man die zerquetschten Himbeeren einige Tage stehen, dann wird zu 1 Pfund Früchten 6 Quart starker Essig hinzugethan, nach 24 Stunden ausgepreßt und mit etwas Zucker versüßt. Dieser Essig hält sich, in Flaschen gefüllt, sehr gut.

403. Obstflecken zu entfernen.

Obstflecken werden am besten aus Tischzeug, Kleidern u. s. w. durch Waschen mit saurer Milch entfernt. So lange die Flecken frisch sind, reicht dieses Mittel vollkommen aus, ohne dem Stoff zu schaden. Auch der Rauch von Schwefelhölzchen zerstört die Flecken, wenn mit heißem Wasser nachgewaschen wird. Bei veralteten Flecken muß man Chlorkalk (Chloride of Lime) anwenden. Man bereitet sich zu diesem Behufe eine Flüssigkeit daraus, indem man 2 Unzen Chlorkalk in einem Steinkrug mit 1 Quart weichem Wasser übergießt, tüchtig schüttelt, 24 Stunden unverkorkt stehen läßt und dann die klare Flüssigkeit in einen anderen Krug abgießt. Gebraucht man Glasflaschen, so muß man sie in Papier einhüllen, weil das Licht die Chlorflüssigkeit zerstört. Die bei der Anwendung von Chlorkalk nöthige Vorsicht ist wohl jeder Hausfrau bekannt.

404. Obstsyrup.

Obstsyrup kann aus allen Beerenobstarten und in gleicher Weise auch aus süßem Steinobst, nachdem es gekernt ist, bereitet werden. Auf 6 Quart Beeren kommen 10 Pfund gestoßener (Granulated) Zucker. Das Verfahren ist folgendes: Die Beeren bringt man in einen oder mehrere Töpfe, indem man beim Einlegen 5 Pfund Zucker, gut vertheilt, mit einstreut. Am nächsten Tage wird der Zucker vergangen sein und nun rührt man die Beeren gut durcheinander und schüttelt sie in einen grobleinenen Sack, um die Brühe ablaufen zu lassen. Ueber das Mark, das man in den Topf zurückbringt, gießt man 1 Pint Wasser, rührt die Masse gut durcheinander

und bringt sie nach 2 Stunden abermals in den Sack. Die Flüssigkeit, welche nun noch abläuft, vereinigt man mit der zuvor erhaltenen und gießt sie in einen Kessel oder großen Topf, den man auf ein schwaches Feuer setzt. Sobald der Saft warm wird, setzt man ihm die anderen 5 Pfund Zucker zu und läßt ihn einmal tüchtig aufkochen, indem man unausgesetzt schäumt; dann seiht man ihn durch ein feines Tuch. Man hat nun concentrirten Syrup, der recht gut eine Verdünnung mit gleichen Maßtheilen Zuckerwasser verträgt.

405. Obst zu dörren.

1. Das Obst zum Dörren muß vollständig reif sein. Unreife, unausgebildete, fleckig gewordene, verkrüppelte Früchte geben kein wirklich gutes Trockenobst. Wurmige Früchte vermeide man. Teigiges Obst, überhaupt überzeitiges, ist nur ausnahmsweise zu nehmen.

2. Das Obst muß rein sein. Beschmutzt eingebrachte Früchte müssen früher gewaschen, getrocknet, dann erst geschält und in den Ofen gebracht werden. Beim Schälen und Schnitzen herrsche vollkommene Reinlichkeit, selbst die Messer müssen öfter geputzt werden.

3. Alle Aepfel müssen geschält werden. Das pergamentartige Kernhaus und die zähe Schale sind unverdaulich und kochen nicht weich. (Ausgenommen ist die Schale einiger Rosenäpfel, des Fleiners und des Wintertaubenapfels.)

4. Kleine oder mittlere Aepfel, z. B. Borsdorfer ꝛc., werden blos geschält, das Kernhaus ausgestoßen und nicht geschnitzt. Große Aepfel schneidet man hierauf noch durch einen, zwei bis drei Querschnitte in Scheiben, wodurch nette Ringe entstehen, oder theilt sie nach dem Schälen in 4—6 Schnitte, wobei erst das Kernhaus ausgeschnitten wird.

5. Süßäpfel werden beim Dörren zähe, bleiben lederartig und kochen nicht weich. Ganz saure Aepfel geben ebensowenig wie ganz süße so wohlschmeckendes Dürrobst als solche, bei welchen Zucker und Säure in angenehmem Verhältnisse gemischt ist, wie z. B. in Danziger Kantapfel, Luiken, Wintergoldparmäne und den Reinetten ꝛc.

6. Birnen können ungeschält und mit dem Kernhause gedörrt werden, weil das Kernhaus der Birnen häutig ist, auch die Schale derselben beim Kochen weich und genießbar wird.

7. Die rein süßen und zugleich sehr saftreichen Birnen, z. B. die weiße Herbstbutterbirne ꝛc., geben zwar sehr gutes, feines Dörrobst, doch nicht von dem pikanten, kräftigen Geschmack, wie das bei den meisten Birnen der Fall ist, wo die Süße der Früchte mit etwas Herbe gemischt erscheint, z. B. bei der römischen Schmalzbirne, der Langbirne ꝛc.

8. Den Holzbirnen ähnliche, hartteigige Birnensorten, die ein hartes, rübenartiges Fleisch haben, z. B. Wildling von Einsiedel, Weiler'sche Mostbirne ꝛc., läßt man teigig werden, ehe sie zu Hutzeln gedörrt werden, und solche geben dann oft sehr wohlschmeckende Dörrfrüchte.

9. Zwetschgen sollen zum Dörren erst dann verwendet werden, wenn sie am Baume hochreif geworden sind, das ist, wenn sie am Stiele runzelig

werden, so auch jene Weichseln, die sich lange gut halten. Dadurch erzielt man auch, daß alle wurmstichigen Früchte vorher vom Baume abfallen und man nur gesunde Pflaumen und Zwetschgen erntet.

10. Zwetschgen, Kirschen, Weichseln und ganze Birnen zu Hutzeln stellt man möglichst schräg, mit dem Stielende nach oben gekehrt in die Dörrhürden. Ueberhaupt dürfen alle Kern- und Kernobstfrüchte, ganz oder geschnitzt, nie aufeinander gehäuft, sondern nur nebeneinander auf den Hürden liegen.

11. Steinobst wird Anfangs bei schwacher Wärme gedörrt, bis die Stielwunden abtrocknen und ein Auslaufen des Saftes nicht mehr zu befürchten ist; dann wird stärker geheizt. Aus den abgewelkten (halbgedörrten) Steinobstfrüchten lassen sich die Steine durch einen leichten Druck herausschieben und hierdurch ein sehr werthvolles Dörrobst herstellen.

12. Alles gedörrte Obst muß nach der Vollendung des Dörrens noch einige Tage an der Luft liegen, um nachzutrocknen. Geschältes Obst muß überdies, um eine helle Farbe zu behalten, möglichst schnell und ohne es geschält lange stehen zu lassen, in die vorher erwärmte Dörre gebracht worden sein. Zu stark gedörrtes Obst wird zähe und kocht nicht mehr gut weich; vorzüglich aber darf das Dörren nicht bis zum Verbrennen oder Brenzlichwerden fortgesetzt werden. Bei zu raschem Dörren werden die Früchte in der Nähe der Hitzquelle leicht blasig und unbrauchbar. Vollständig gedörrtes Obst darf, wenn es auseinandergebrochen wird und wenn man es stark zusammendrückt, keine Tropfen mehr zeigen; dies gilt als bestes Kennzeichen des vollendeten Dörrens. Gedörrtes Obst darf niemals warm verpackt oder auch warm in verschlossene Kästen gethan werden. Obst, welches bei fast gänzlichem Abschlusse der Luft verpackt werden soll, braucht nicht so stark getrocknet zu werden als jenes, welches auf gewöhnliche Art aufbewahrt wird; dies gilt besonders für die auf französische Art versendeten Pflaumen und Birnen; die aus Frankreich bezogenen Früchte enthalten fast noch immer ein Achtel ihres Gewichtes Wasser.

Zeigen sich bei getrocknetem Obst Schimmel oder gar Milben, so muß dasselbe sofort in scharfe Wärme gebracht und neuerdings nachgetrocknet werden. Bei Aufbewahrung an trockenen, luftigen Orten, wie in Kisten mit durchbrochenem Deckel oder in Säcken, auf dem Boden aufgehangen, hält sich Dörrobst recht gut 5—6 Jahre in bester Qualität, und es wird bei reicher Obsternte der Landwirth, der zu rechnen versteht, durch das als Nahrungs- und Genußmittel so lange Zeit brauchbare getrocknete Obst gewiß viel besser befriedigt, als indem er das viele Obst, wie es früher geschah, lediglich als Viehfutter verwendet. Das Trocknen des Obstes bringt dem Landwirthe jedenfalls eine gute Vermehrung seiner Einnahmen, da er nicht nöthig hat, in reichen Erntejahren das Obst zu Spottpreisen zu verschleudern.

406. Ochsenbutter zu erkennen.

Um Oleomargarine (Ochsen- oder Schweinebutter) von Rahmbutter zu unterscheiden, empfiehlt der Scientific American das folgende einfache

Mittel. Man kauft für einige Cents Schwefeläther (Sulphuric Ether) und rührt in einer genügenden Masse, um die Lösung zu ermöglichen, einwenig (einen halben Theelöffel voll) der zu prüfenden Butter. Nach einigem Rühren ist das Fett aufgelöst und der Aether verflogen. Der Rest wird sich dem Geruche oder Geschmacke leicht als Butter, Talg oder Schmalz offenbaren.

407. Oculiren.

Man nimmt diese Art der Veredelung entweder zu einer Zeit vor, in welcher der Wildling sich im ersten vollen Saft befindet, oder auch zu einer Zeit, in der die Triebkraft bereits im Abnehmen begriffen ist. Wenn im Frühsommer, um Johanni, der Wildling, der veredelt werden soll, und der in diesem Falle mit dem Kunstausdruck „Unterlage" belegt wird, sich in üppigem Wachsthum befindet, so nimmt man die Veredelung auf das treibende Auge vor. Das eingesetzte edele Auge wird in wenig Tagen treiben. Daher die Bezeichnung, auf das treibende Auge veredeln.

Wird die Veredelung dagegen so spät im Jahre vorgenommen (von Ende Juli bis im September), daß das eingeschobene edele Auge nicht mehr treibt, sondern über Winter gleichsam schläft, so handelt es sich um die Veredelung auf das todte Auge.

Veredelt man auf das treibende Auge, so wird der Wildling etwa vier Zoll oberhalb der Stelle, wo das edele Auge eingesetzt wird, abgeschnitten. Veredelt man dagegen auf das todte Auge, so unterbleibt diese Einstutzung des Wildlings zur Zeit der Veredelung. Bei Obstbäumen giebt man der letztgenannten Art der Veredelung gewöhnlich den Vorzug.

Es bedarf wohl kaum der Erwähnung, daß in der Wahl der Augen, die eingesetzt werden sollen, große Vorsicht nöthig ist. Nicht nur müssen dieselben von Bäumen edeler Art genommen werden, sondern sie müssen auch durchaus gesund und kräftig sein. Man erlangt kräftige Augen, wenn man die Triebe oder Reiser, von denen sie genommen werden sollen, etwa 14 Tage vor der Veredelung etwas einstutzt. Die Edelreiser, von denen man die Augen nehmen will, müssen kräftige Sommerschossen sein von jungen, kräftigen Bäumen. Muß man sich die Reiser aus der Entfernung kommen lassen, so muß man möglich bald zur Veredelung schreiten, da man sie nicht länger als einige Tage (2—3 Zoll tief in Wasser gestellt) aufheben kann.

Bei Nässe und Regenwetter darf die Arbeit nicht vorgenommen werden. Ein Tag nach einem warmen Regen, besonders wenn der Himmel bedeckt ist, ist sehr dazu geeignet. Die Morgenzeit ist die geschickteste.

Will man das Auge von dem Edelreise entfernen, so macht man etwa ein Achtel Zoll über dem Auge einen Querschnitt durch die Rinde bis auf das Holz. Von den Enden dieses Querschnitts aus macht man darauf auf jeder Seite des Auges einen Schnitt nach unten. Diese beiden Schnitte werden durch die Rinde bis aufs Holz derart gemacht, daß sie sich etwa ½ Zoll unterhalb des Auges kreuzen. Auf diese Weise wird ein Dreieck gebildet,

dessen Spitze nach unten gerichtet ist und in dessen Mitte sich das Auge befindet. Dieses Dreieck wird von den Baumzüchtern Schild genannt. Man nimmt nun die Spitze des Messers, lüftet damit das Schild etwas und bricht es vorsichtig heraus. Dabei muß man besonders darauf Obacht geben, daß man mit dem Schildchen auch den Kern heraushebt, den jedes Knospenauge hat, und ohne welchen das Auge nicht treiben kann. Es muß sich an dem Schildchen unterhalb des Auges ein klein wenig Holz befinden, das den Knospenkern bedeckt.

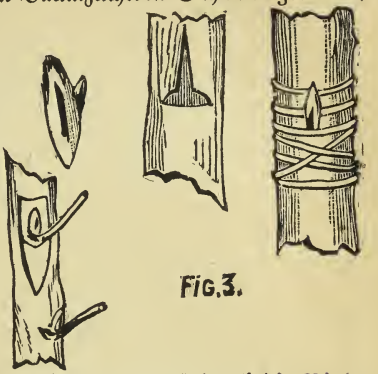


Fig. 3.

Will man nun das Auge einsetzen, so sucht man am Wildling, der veredelt werden soll, möglichst nahe am Boden eine glatte Stelle in der Rinde. Hier macht man zuerst durch die Rinde bis aufs Holz einen Querschnitt; von der Mitte dieses Querschnitts aus macht man alsdann nach unten einen zweiten Schnitt, so daß in der Rinde eine Figur entsteht wie ein lateinisches I. Man biegt darauf die beiden Rindenflügel mit der Spitze des Messers vorsichtig auseinander, schiebt das Auge, das man mit der linken Hand am Blattstiele hält, so unter die Rinde, daß das Schild bis an das Auge von der Schale des Wildlings auf beiden Seiten bedeckt wird. Das Auge steht nun aus der Rinde, die auf beiden Seiten das Schild bedeckt, hervor. Hierauf verbindet man mit Baumwolle oder zartem Bast die Veredelungsstelle oberhalb und unterhalb des Auges, wobei nur das Auge frei bleibt. Das Band muß ziemlich fest (jedoch nicht allzu fest) angezogen werden, damit das Auge festsitzt. Das Bestreichen der Wundfläche mit Baumwachs ist überflüssig. Nach etwa 4 Wochen wird der Verband ein wenig gelockert. Nach etwa 6 Wochen, während welcher Zeit das Auge gewöhnlich angewachsen ist, nimmt man ihn ganz ab.

Zu bemerken ist noch, daß man beim Veredeln auf das treibende Auge das Auge auf die Mittagsseite setzt, auf das schlafende Auge auf die Morgenseite. Man veredelt in ein- oder höchstens 2—3jähriges Holz. Man setze 2 Augen auf entgegengesetzte Seiten des Wildlings, das schwächere wird später abgeschnitten. Im nächsten Frühjahr, wenn das eingesetzte Auge grün wird, wird der ganze Schaft bis 2 Zoll über dem Auge schräg von der hinteren Seite gegen das Auge zu abgeschnitten.

408. Oelanstriche zu reinigen.

Die Farbe der Thüren und Fenster besteht aus Leinöl, Firniß und Bleiweiß; Pottaschenlauge und warmes Seifenwasser greifen sie an; sie verlieren den Glanz und werden rauh. Zur Reinigung derselben bedient man sich einer Mischung, die aus 1 Theil Salmiakgeist (Spirits Sal Amoniac) und 12 Theilen Wasser besteht.

409. Oel, Ersatzmittel desselben bei Anstrichfarben.

Milch wird unter beständigem Umrühren auf ein Viertel oder ein Fünftel eingekocht, dann auf je 1 Pfund der eingekochten Milch 1 Unze Stärke, 1 Unze Zucker, 1 Unze Oel (dieses kann wegbleiben, wenn der Anstrich auf Gegenstande kommt, denen Oel schadet) und 1 Unze Kalkrahm (Cream of Lime) eingerührt. Mit diesem Anstrich giebt Kalk eine so schöne Farbe, wie Bleiweiß (White Lead). Mit Töpferthon erhärtet sie zu einem steinartig zu schleifendem Ueberzug.

410. Oelfarben von Holz zu entfernen.

Es geschieht am besten, wenn man die Gegenstände mittelst eines Pinsels mit einer Auflösung von caustischer Soda (Caustic Soda) überstreicht. Nach einiger Zeit wäscht man den Gegenstand mit reinem Wasser ab. Wenn nöthig, muß das Verfahren mehrmals wiederholt werden. Das Holz behält dabei seine natürliche Farbe.

411. Oelflecken aus Fußböden zu entfernen.

Das beste Mittel ist, etwas Walkererde (Fullers Earth) mit siedendem Wasser zu übergießen, so daß es ein steifer Teig wird, diesen heiß auf dem Flecken auszubreiten und über Nacht liegen zu lassen. Am folgenden Morgen wird mit heißem Wasser gescheuert. In den meisten Fällen wird der Flecken verschwunden sein, wo nicht, so muß das Verfahren wiederholt werden. Flecken von Oel sind oft schwerer zu entfernen, als von anderen Fetten, weil das Oel häufig färbende Substanzen enthält. In diesem Falle muß man nach der Walkererde oft noch Chlorkalk (Chloride of Lime) abwechselnd mit Schwefelsäure (Sulphuric Acid) in Anwendung bringen.

412. Oelgemälde aufzufrischen.

Ein Viertel Pint Branntwein (Brandy), ein Eiweiß und 2 Scruple Candiszucker (Rock Candy) rührt oder quirlt man gut durcheinander und bestreicht vermittelst eines feinen Schwämmchens mit dieser Flüssigkeit das Gemälde, welches vorher mit einem anderen Schwamm und reinem Wasser gereinigt worden ist. Dieses Verfahren, welches ohne Nachtheil für die Bilder oftmals angewendet werden kann, hat außerdem noch das Gute, daß es Absplittern der Farbe verhindert.

413. Oelglanzwichse.

Eine gute Oelglanzwichse bereitet man sich folgendermaßen: 100 Theile Elfenbeinschwarz (Ivory Black) bringt man mit 100 Theilen Syrup zusammen und setzt das Rühren so lange fort, bis die Masse ganz gleichartig geworden ist. Hierauf giebt man unter Umrühren 25 Theile Leberthran (Cod Liver Oil) oder Leinöl (Linseed Oil) hinzu, und wenn sich dieser mit der Masse gut verbunden hat, setzt man 40 Theile Wasser hinzu, wobei man

fleißig rührt. Man erhält nun eine flüssige Masse, der man ebenfalls unter beständigem Umrühren 30 Theile Schwefelsäure (Sulphuric Acid) zugiebt, wonach die Masse anfängt zu kochen und dick wird. Sollte die Masse zu hoch steigen und ein Ueberlaufen zu befürchten sein, so giebt man noch etwas Wasser hinzu. Wenn sie erkaltet ist, füllt man sie in Schachteln oder Töpfe und bindet letztere mit Schweinsblase zu, damit die Wichse nicht schimmelig wird.

414. Oel, ranziges, zu reinigen.

In Frankreich hat man die Entdeckung gemacht, daß Salpeteräther (Saltpeter Ether) eine große Kraft besitzt, um unreine Oele zu reinigen und geruchlos zu machen. Ein klein wenig davon mit dem Oele vermischt, nimmt demselben allen unangenehmen Geruch, während durch das spätere Erwärmen des so behandelten Oels der geistige Bestandtheil aufgefrischt und das Oel süß und rein wird. Einige Tropfen Salpeteräther in eine mit Oel gefüllte Flasche gethan, sollen für immer alles Ranzigwerden desselben verhindern.

415. Ofenschwärze.

Eine schöne Ofenschwärze, die weder verbrennt, noch einen üblen Geruch giebt, erhält man durch folgendes Verfahren: Lampenschwarz (Lamp Black) wird mit einer Auflösung von Wasserglas (Water Glass) zur Syrupconsistenz gemischt und mit einem Pinsel dünn und gleichmäßig aufgetragen. Man läßt es 24 Stunden trocknen und giebt einen Anstrich mit gewöhnlicher Ofenschwärze (Reisblei), die mit dünnem Gummiwasser versetzt ist, worauf man dem Ofen durch Bürsten Glanz giebt.

416. Ohrenentzündung.

Gegen Ohrenentzündung leistet oft ein Ueberschlag von gekochten Zwiebeln sehr gute Dienste. Man schält eine oder zwei große Zwiebeln, dämpft oder zerdrückt sie zu Brei. Sie werden heiß in ein feines Tuch eingeschlagen und so übergelegt. Dies hat in vielen Fällen sehr günstig gewirkt.

417. Ohrenschmerzen, gegen.

Man nehme einen großen Bogen graues Löschpapier, ungefähr 16 Zoll breit und 20 Zoll lang, drehe es zu einer trichterförmigen Tute, so daß das eine Ende derselben einen Durchmesser von 4 Zoll hat, während der untere Theil so klein ist, daß er in die Oeffnung des Ohres paßt. Dann gehe man in ein Zimmer, welches frei von Zugluft ist, halte die Spitze der Tute in das Ohr des Patienten und setze das andere Ende in Brand. Löschpapier brennt langsam und allmählich. Die sich bildende Asche muß von Zeit zu Zeit entfernt werden. Die brennende Tute muß so lange an das Ohr gehalten werden, als der Patient es aushalten kann. Gewöhnlich kann man die Tute bis auf 6—8 Zoll abbrennen lassen. Die

Heilkraft liegt in dem warmen Dampfe, der in das Ohr zieht, weshalb darauf geachtet werden muß, daß die Spitze der Tute nicht umgebogen wird. In der Regel hilft einmalige Anwendung des Mittels. Wo nicht, so muß es wiederholt werden. Die beste Zeit, das Mittel anzuwenden, ist Abends vor dem Schlafengehen.

418. Oleander, Vermehrung der.

Um neue Bäume durch Stecklinge zu erlangen, muß man diese in weiches Wasser stecken und so einige Tage, bis sie sich entwickelt haben, an einen warmen Platz stellen. Dann setzt man sie in lehmige, kräftige Erde, am besten in einen großen Kübel, in dem sie die schönste Blüthenpracht erlangen. Man darf sie nicht oft umpflanzen, weil dadurch der Reichthum an Blüthen geschmälert wird, und im Sommer müssen die Oleander möglichst Licht und Wärme haben, während die Erde öfter gedüngt und mit lauem Wasser begossen werden soll. Die Zweige muß man zuweilen kürzen, um eine schönere Krone zu erzielen. Im Winter ist ja zu verhüten, daß die Bäumchen Frost leiden.

419. Papier auf Blech.

Um Papier mit Gummi oder Stärke auf Blech aufzukleben, reibe man vorher das Blech mit starkem Essig ab. Thut man dies nicht, so wird kein Klebmittel haften.

420. Papier, bedrucktes, zu reinigen.

Man befestige das Papier mit Stecknadeln auf ein Brett und wasche es vermittelst eines Kameelhaarpinsels mit Wasser, in welchem auf 1½ Pint Wasser ½ Unze kohlensaures Ammoniak (Carbonate Ammoniac) aufgelöst ist. Dann spült man das Papier gut mit frischem Wasser ab. Wenn es trocken ist, wiederholt man dasselbe Verfahren mit der Rückseite. Darauf befeuchtet man das Papier mit Wasser, das mit Weinessig angesäuert ist, dann mit Wasser, in welchem man ein wenig Bleichpulver (Chloride of Lime) aufgelöst hat, und zuletzt wäscht man es nochmals in reinem Wasser aus. Zum Trocknen wird es der Luft und dem Sonnenschein ausgesetzt, wodurch es sehr schön wird. Um ihm Steifigkeit zu geben, wird es frisch geleimt. Werthvolle Drucke und Bilder sind auf diese Weise wieder hergestellt worden.

421. Papier, wasserdichtes.

Es wird dargestellt, indem man gutes Schreibpapier mit einer Auflösung von Schellack (Shellac) in Borax- (Borax) Wasser tränkt, zu welchem Zweck man Schellack in eine Boraxlösung auflöst. Solches Papier läßt sich zu mancherlei Zwecken verwenden.

422. Pappendeckel wasserdicht zu machen.

Gelöschter Kalk wird mit 3 Theilen abgerahmter Milch angemacht und ein wenig feingepulverter Alaun (Alum) zugesetzt. Mit dieser Flüssig-

keit wird der Pappdeckel sogleich nach der Mischung angestrichen und dies, sobald der erste Anstrich trocken ist, noch einmal wiederholt.

423. Pelzwaaren aufzubewahren.

Ein gutes Mittel gegen Motten ist das Bestreuen des Pelzwerks mit trockenem Tabaksstaub oder Pyrethrum (Persian Insect Powder). Ein anderes einfaches Mittel ist folgendes: Man tränkt Streifen von Löschpapier oder wollene Fleckchen mit Terpentinöl (Spirits of Turpentine) und legt sie zwischen das Pelzwerk. Der Geruch tödtet die Insektenlarven. Ehe man diese Mittel in Anwendung bringt, muß das Pelzwerk tüchtig ausgeklopft und ausgebürstet werden. Man näht das ausgeklopfte, ausgebürstete und mit den in Terpentin getränkten Läppchen durchschossene Pelzwerk sorgfältig in Zeug ein und bewahrt es in einem festschließenden Kasten auf, indem sonst das Mittel seine Kraft verliert.

424. Pelzwaaren aufzufrischen.

Man nimmt Roggenkleie, macht sie unter stetem Umrühren so heiß als es die Hand vertragen kann, schüttet die so erhitzte Kleie auf den Pelz und reibt letzteren damit nach Kräften ein. Hierauf bürstet man denselben mit einer reinen Bürste aus oder besser, man klopft ihn so lange, bis alle Theile der Kleie entfernt sind. Der Pelz erhält dadurch seinen früheren natürlichen Glanz. Selbst weiße Pelze werden wie neu. Dieses Verfahren ist in Rußland allgemein gebräuchlich.

425. Pelzwerk zu waschen.

Es wird in lauwarmes (nicht heißes) geseihtes Seifenwasser getaucht und damit wiederholt, ohne zu reiben, ausgedrückt. Dies wird mehrmals wiederholt und das Pelzwerk dann in Regen- oder Flußwasser ausgespült. Getrocknet wird es in freier Luft oder durch Bestreuen mit Stärkemehl und Kämmen.

426. Pergamentpapier.

Das Pergamentpapier, das zum Verschließen der Einmachbüchsen dient, stellt man her, indem man Papier in eine kalt gewordene Mischung von 8 Theilen Schwefelsäure (Sulphuric Acid) und 1 Theil Wasser legt, einige Secunden darin liegen läßt und dann das Papier mit Wasser abwäscht, welchem etwas Salmiakgeist (Spirits Sal Amoniac) zugesetzt wurde, um die Säure zu neutralisiren. Damit das Papier nicht kraus wird, muß man es aufspannen.

427. Petroleum aufzubewahren.

Erdöl oder Petroleum (Kerosene) darf man nicht in weißen Gläsern und überhaupt in durchsichtigen Gefäßen aufbewahren und nicht dem direkten Sonnenlichte aussetzen, denn dadurch wird eine Zersetzung des Petroleums

herbeigeführt und seine Leuchtkraft vermindert. Lampen, welche mit Petroleum gefüllt worden sind, sollte man daher immer in einen dunklen Raum stellen, welcher nicht von dem Sonnenlichte beschienen wird.

428. Petroleumflecke zu entfernen.

Dies gelingt nur, wenn man das Oel durch Anwendung von Wärme im flüssigen Zustande überzuführen sucht. Am einfachsten bewirkt man dies, wenn man den Flecken mit einem Stück Löschpapier bedeckt und dasselbe mit einem heißen Bügeleisen anhaltend überfährt. Bei Zeugen muß der Flecken auf der unteren Seite ebenfalls mit Löschpapier belegt werden. Auf diese Weise gelingt es, wenn das Oel rein war, die Flecken vollständig zu entfernen. Bei Fußböden, wo das Oel oft tief eingedrungen ist, erscheinen sie zuweilen wieder und es muß dann das Verfahren so oft wiederholt werden, bis die letzte Spur verschwunden ist.

429. Petroleum zu prüfen.

Man gieße etwas von dem Petroleum (Kerosene) in ein Gefäß, stelle dieses in eine Schüssel oder Pfanne mit Wasser und bringe dasselbe nach und nach bis zur Siedhitze. Vorher setze man einen guten Thermometer mit der Glaskugel in das Oel und beim Steigen der Temperatur halte man ein brennendes Schwefelhölzchen an das Petroleum und beobachte, bei welchem Wärmegrad es sich entzündet. Oel, das gefahrlos sein soll, darf nicht unter 125—130 Grad Fahrenheit anfangen zu brennen. Wirklich gute Oele fangen erst bei 150 Grad an zu brennen.

430. Pferde bei Feuersbrünsten.

Es ist eine bekannte Thatsache, daß es sehr schwer ist, Pferde zum Verlassen des Stalles zu bewegen, wenn ihnen der Feuerschein eines brennenden Nebengebäudes entgegenleuchtet; es ist aber auch eine Sache der Erfahrung, daß Pferde gesattelt oder angeschirrt ohne Schwierigkeit den Stall verlassen. Leider ist dieses einfache Mittel nicht allgemein bekannt, und wenn es bekannt ist, wird gewöhnlich im Augenblicke der Gefahr nicht daran gedacht.

431. Pferde, bissige, zu zähmen.

Der bekannte Pferdezähmer Rarey kurirte bissige Pferde dadurch, daß er ihnen ein viereckiges Stück hartes Holz in der Stärke von 1½ Zoll und so lang, daß es etwa ½ Zoll auf beiden Seiten vorsteht, ins Maul giebt. Dasselbe hat an beiden Enden Löcher, durch welche Riemen laufen, die oben am Zügel befestigt sind, und dazu dienen, das Holz an der Stelle zu halten. Es wird zugleich mit dem Gebiß gebraucht, dessen Thätigkeit es in keiner Weise behindern darf. Die Thatsache, daß die Pferde das Maul nicht zumachen und nichts mit den Zähnen ergreifen können, ist ihnen eine heilsame Lehre, die sie nicht vergessen und sie sollen in dieser Weise bald von ihrer Unart geheilt sein.

432. Pferdegeschirre, Behandlung der.

Bekanntlich zeigt sich auf dem Geschirre, wenn es im Regen gewesen oder an einem feuchten Orte gehangen hat, ein grünlicher Schimmel, durch welchen sowohl Lederfaser, wie Fett und Tannin zerstört, also alle mit Mühe erwirkten guten Eigenschaften des Leders vernichtet werden. Ein zweiter Uebelstand stellt sich beim Leder heraus, wenn es mit schlechten Fetten zugerichtet ist. Es bedeckt sich dann häufig mit einer schleimigen Masse, die nur durch sorgfältiges Reinigen entfernt werden kann. Beide Uebelstände sollen aber leicht beseitigt werden durch Benutzung einer Ammoniakseife, welche sowohl das überflüssige Fett, wie den Schimmel entfernt und verhütet. Die Ammoniakseife wird hergestellt, indem man Oelsäure (Oleic Acid) bis zum Siedepunkte erhitzt und dann so viel Hirschhornsalz (Salt of Hart's Horn) zumischt, bis der Ammoniakgeruch nicht länger verschwindet. Eine gute Schmiere zum Schutze des Leders stellt man nun folgendermaßen her: Ammoniakseife 4 Theile, 1 Theil Palmöl (Palm Oil), 3 Theile gewöhnliche Stückenseife, 2 Theile Tanninauflösung (Solution Tannine). Oel und Seife werden zusammen geschmolzen, dazu die Ammoniakseife und dann die Tanninauflösung gemischt und die ganze Masse gehörig durchrührt. In Steingefäßen gut verkorkt, hält die Schmiere sich längere Zeit. Sowohl bei diesem, wie bei anderen Fetten darf dem Leder nicht mehr Schmiere beigebracht werden, als es leicht aufnehmen kann.

433. Pferdekraft (Horsepower), Erklärung des Begriffs.

Unter Pferdekraft oder Horse-Power versteht man dasjenige Maß von Kraft, welches imstande ist, ein Gewicht von 480 Pfund in einer Secunde einen Fuß hoch emporzuheben. Ein durchschnittliches Pferd besitzt diese Kraft. Da das Pferd ermüdet, die Maschine nicht, so leistet eine Maschine von einer Pferdekraft auf die Dauer selbstverständlich viel mehr als ein Pferd.

434. Pferdekrankheiten und deren Heilung.

Ich bemerke ausdrücklich, daß es in allen schwierigen Fällen gerathen ist, einen tüchtigen Thierarzt zu Rathe zu ziehen. Der alte Hans ist ein entschiedener Feind aller Kurpfuscherei. Doch ist mancherorts kein Thierarzt zu haben. Auch giebt es Leute, die sich mit der Behandlung kranker Pferde befassen, von der Thierheilkunde aber genau so viel verstehen, wie der Esel vom Gesang. Muß man die Wahl treffen zwischen einem schlechten Arzt oder gar keinem, dann allemal keinen.

Hat man die Krankheit richtig erkannt, so dürften die hier zur Heilung derselben angeführten Mittel bei richtiger Anwendung ihren Zweck schwerlich verfehlen.

Von den Medicamenten führe ich, der Raumersparniß wegen und aus anderen nahe liegenden Gründen, die landesüblichen englischen Namen an.

Die angegebene Dosis ist für ein ausgewachsenes Pferd berechnet. Bei jüngeren Thieren muß dieselbe verhältnißmäßig verringert werden. Ist ein Fohlen 1 Monat alt, so erhält es den 24. Theil einer vollen Dosis.

Ein drei Monate altes Fohlen erhält den 12. Theil; ein sechs Monate altes Fohlen den 6. Theil; ein zwölf Monate altes Fohlen den 3. Theil; ein zweijähriges Fohlen die Hälfte; ein dreijähriges Fohlen drei Viertel der vollen Dosis.

1. Augenentzündung. Kalte Aufschläge von Wasser, dem auf jedes Quart ½ Unze Bleiextrakt zugesetzt ist.

Ein sehr gutes Augenwasser erhält man, wenn man die folgenden Mittel in ½ Quart reinem Fluß- oder Regenwasser auflöst:

15 grains Sulphate of Zink,
½ oz. Gum Arabic.

Dreimal täglich anzuwenden.

Ein vorzügliches Augenwasser liefert auch eine Auflösung von

2 scruples White Vitriol,
2 " Pure Saltpetre,

in einem Pint reinem Fluß- oder Regenwasser.

Rührt die Augenentzündung von Erkältung her, oder ist das Uebel rheumatischer Natur, so ist ein schleimiges Mittel angezeigt.

6 oz. Elderberry Tea,
1 oz. Sulphate of Zink,
1½ scruple Tinch. Opium.

Damit wird täglich das kranke Auge 6—12 Mal befeuchtet. Dabei innerlich eine Unze Aloes (Barbad.) mit grüner Seife zur Pille gemacht, früh morgens eingegeben.

2. Augenflecken. (Verdunkelungen auf der Hornhaut.) Zuerst wird die etwa vorhandene Entzündung nach obiger Anleitung gehoben. Dann streicht man täglich zweimal mit einem feinen Pinsel oder einer Taubenfeder von der folgenden Mischung in das zuvor geöffnete Auge:

1½ scruple Calomel,
1½ oz. Sweet Oil.

In hartnäckigen Fällen bringt man täglich zweimal mit einem feinen Pinsel das folgende Pulver in das kranke Auge:

1½ scruple Sulphate of Zink,
1½ " Pulv. Alum,
1½ " " Borax,
1½ " " Sugar.

3. Blutharnen. Man giebt täglich zwei Mal eine Pille, welche zusammengesetzt ist aus:

½ oz. Pulv. Catechu,
½ " " Alum,
1½ drachm Pulv. Cascarilla Bark.

Mit Molasses zu einer Pille verarbeitet.

4. Buglähme. Man füllt einen Eimer zur Hälfte mit siedend heißem Wasser. Mit einem Besen bringt man das Wasser, so heiß es das Pferd nur ertragen kann, auf die kranke Schulter. (Ein Pferd erträgt viel.) Dieses Verfahren wird täglich 5—6 Mal in gleichen Zwischenräumen wiederholt. Das Mittel hat sich bei meinen Pferden stets nach 2—4tägigem Gebrauche bewährt.

5. Dämpfigkeit. (Heaves.) Zur Verminderung des Uebels dienen die folgenden Mittel:

1 pound Black Antimony,
4 oz. Pulv. Resin,
8 " " Sulphur,
8 " " Saltpetre.

Gemischt und von der Mischung wöchentlich zweimal ein starker Theelöffel voll einzugeben. —

Ein Theelöffel voll Lobelia täglich einmal eine Woche lang, später wöchentlich ein- oder zweimal eingegeben, giebt zeitweilige Linderung. —

Auch täglich 1 Eßlöffel voll der folgenden Mischung hat sich in manchen Fällen bewährt:

1 oz. Copaiba Balsam,
2 " Spir. Turpentine,
1 " Balsam Fir,
16 " Cider Vinegar. —

Auch Indigo soll Linderung des Uebels verschaffen. Man löst davon ½ Unze in 4 Pint Wasser auf, setzt 1 Unze Salpeter zu und giebt von der Auflösung täglich 2 Mal ein Pint. —

Calmuswurzel (Root Calmus) sehr fein zerschnitten und davon täglich ein halber Eßlöffel voll mit dem Futter vermischt, soll sehr wirksam sein.

6. Druse. (Distemper.) Das kranke Pferd wird unter Decken in einem warmen, luftreinen Stall gehalten und mit Kleie gefüttert. Das Gesöff darf nie kalt sein. In manchen leichten Fällen genügt es, dem Patienten täglich einen Theelöffel voll Bi-carbonate of Soda auf das Futter zu streuen.

Um den Ausfluß aus der Nase zu erleichtern, thut man in einen Eimer einige Hand voll Hopfen und einen halben Theelöffel voll Carbolic Acid und füllt den Eimer zur Hälfte mit kochend heißem Wasser, dessen Dampf man 10 Minuten lang unter die Nase des Pferdes bringt. Muß täglich einige Mal wiederholt werden. Innerlich giebt man die folgende Latwerge:

¼ oz. Tartar Emetic,
2 " Sal Ammoniac,
2 " Sulphur,
6 " Epsom Salts,
2 " Juniper Berries.

Man vermischt diese Mittel mit Mehl und Wasser zu einem Brei und streicht davon dem Pferde wie ein Ei groß alle 2 Stunden auf die Zunge.

Auf die Drusengeschwulst bringt man einen starken Senfteig, der mit einem warmen Umschlage bedeckt wird.

Ist die Geschwulst reif, so wird sie durch einen Einschnitt geöffnet und Werg in die Höhle gelegt. Es ist darauf zu achten, daß die Wunde rein auseitert, ehe sie zuheilt.

7. Durchfall. In hartnäckigen Fällen macht man durch Zusatz von Mehl und Wasser einen mäßig steifen Brei aus:

1 oz. Pulv. Alum,
1 " " Copperas,
1½ " " Oak Bark,
1½ " " Root Calamus.

Davon streicht man dem Pferde alle 2—3 Stunden wie ein Hühnerei groß auf die Zunge. Der Bauch kann außerdem mit Kienöl (Pine Oil) eingerieben werden.

8. Durchziehen an der Brust. Man wäscht die geschundene Stelle mit einer Auflösung von

½ oz. Alum,
½ " Blue Vitriol

in einem Quart Wasser.

9. Eingeweidewürmer. Man gebe an zwei oder drei hintereinander folgenden Abenden jedesmal mit dem Futter:

1 drachm Calomel,
½ " Tartar Emetic,
1 oz. Linseed meal,
1 " Fenugreek.

Sechs Stunden, nachdem das letzte Pulver gegeben ist, gebe man 1½ Pint rohes Leinöl.

Gegen Eingeweidewürmer empfiehlt der englische Thierarzt Gomgee die folgende Pille:

2 drachms Asa Foetida,
1½ " Calomel,
1½ " Pulv. Savin,
30 drops Oil Male Fern.

Mit Molasses zu einer Pille zu verarbeiten und abends einzugeben. Am folgenden Morgen eine Abführ-Pille. (Siehe Verstopfung.)

10. Fieberhafte Zustände. Zur Beruhigung fieberhafter Aufregung des Bluts und der Nerven empfiehlt Stonehenge die folgende Fieberpille:

4 drachms Nitre,
1½ " Camphor,
1 scruple Opium,
1 " Calomel.

Mit Leinsamenmehl und Wasser zu einer Pille zu verarbeiten.

11. Gallen. Frisch entstandene Gallen befeuchtet man täglich vier- bis sechsmal mit folgender Mischung, die lauwarm angewandt wird:

1 oz. Sal Ammoniac,
1 " Camphor,
½ Quart Essig,
1 „ Wasser.

Zeigt sich nach 3 Wochen keine Besserung, so reibt man, wie auch bei älteren Gallen, mit folgender Salbe 4 Wochen lang täglich zweimal ein:

1½ oz. Mercurial Ointment,
2½ scruples Jodide of Potassium.

Auch heißer Theer soll zuweilen von guter Wirkung sein.

Als letztes Mittel, das von geübter Hand auszuführen ist, das Brennen mit dem Glüheisen.

12. Genickbeule. (Poll Evil.) Nach Robinson soll jede Fistel zu kuriren sein, wenn man in die Wunde mit den Fingern ein möglichst großes Stück von Potash oder Pearlash bringt.

Kendall empfiehlt das Reinigen der Wunde mit Seifenwasser und das Ausspritzen mit folgender Mischung:

1 drachm Tinctur Opium,
2 drachms Potash,
1 Unze Wasser.

Muß alle zwei Tage wiederholt werden, bis Heilung erfolgt.

13. Geschwüre. Als ein vorzügliches Wundwasser zur Heilung bösartiger Geschwüre (Ulcers) empfiehlt sich die folgende Mischung:

2 oz. Nitric Acid,
6 oz. Blue Vitriol,
1 Pfund weiches Wasser.

14. Geschwulste. Geschwulst des Euters. Ein in warme Buttermilch getauchter Lappen auf das Euter geschlagen leistet häufig gute Dienste.

Ferner kann man jeden Abend eine Salbe dünn auf das Euter streichen, die hergestellt wird aus:

1 oz. Pulv. Althea Root,
1 oz. Mercurial Ointment.

Man kann auch warme Breiumschläge auflegen, die aus einer Mischung zu gleichen Theilen von Kamillenblumen, gestoßenem Leinsamen und Roggenmehl in Wasser zu einem Brei gekocht, bestehen.

Geschwulst des Schlauches und Hodensackes. Die frischentstandene Geschwulst wäscht man fleißig mit lauwarmer Milch. Ferner Bähungen aus lauwarmer Kamillenbrühe. Abends Einreibung der bei Eutergeschwulsten empfohlenen Salbe. Warmes Verhalten, eine Laxans (6 Drachmen Barb. Aloes in Pillenform) und Wachholderbeeren auf's Futter.

15. Hautfehler. (Unbeweglichkeit der Haut. Hide bound.) Man giebt wöchentlich zwei- oder dreimal eine Pille, die durch Vermischung mit Leinsamenmehl und kochendem Wasser hergestellt wird aus:

1½ drachms Emetic Tartar,
½ " Camphor,
2 " Ginger,
½ " Opium,
15 drops Oil Caraway.

Jucken der Haut, namentlich an der Schweifwurzel. Gründliches Reinigen mit Seifenwasser, darauf wiederholte Anwendung von Salzwasser. In hartnäckigen Fällen von Schweifjucken feine Einschnitte in die Haut der Länge des Schwanzes nach mit einem scharfen, spitzen Messer. Später Abwaschen des geronnenen Bluts.

16. Harnruhr. (Lauterstall.) Uebermäßiges Uriniren. Der Urin ist wässerig und fast farblos. Man bereitet einen Brei aus etwas Mehl und Wasser und

1 drachm Camphor,
2 " Ginger.

Diese Masse wird dem Pferde täglich einmal auf die Zunge gestrichen.

17. Husten. Ein vorzügliches Mittel gegen Husten fast aller Art ist Oil of Tar, wovon dem Patienten eine Woche lang täglich ein Eßlöffel voll eingegeben wird. Dann alle zwei Tage, später alle drei Tage ein Löffel voll.

Bei Hustenanfällen ohne Entzündung giebt man eine Pille, die durch Verarbeitung mit Molasses hergestellt wird aus:

½ oz. Gum Ammoniacum,
1 drachm Pulv. Squill,
2 " Castile Soap.

Bei veraltetem „Magenhusten" leistet eine Pille gute Dienste, die aus der nöthigen Menge von Molasses besteht und:

3 drachms Asa Foetida,
1 " Galbanum,
½ " Carbonate of Ammonia,
1½ " Ginger.

18. Hufkrankheiten. Kronentritt. (Verletzung an der Hufkrone, meist durch die Stollen des andern Hufs veranlaßt.) Reinigung der Wunde mit lauwarmem Seifenwasser. Entfernung der in die Wunde gedrungenen Horntheile und Haare durch die Scheere. Oefteres Eintauchen des kranken Fußes in kaltes Wasser. Auswaschen der Wunde mit einem Theil Branntwein und drei Theilen Essig. Auch Befeuchtung der Wunde mit Aloetinctur. Bei großer Empfindlichkeit Fußbäder von Leinsamen. Bilden sich Wucherungen („wildes Fleisch"), so wäscht man sie mit dem oben unter No. 13 aufgeführten Wundwasser. Senkt sich der Eiter hinter die Hornwand nach unten, so muß zur Ableitung desselben in senkrechter Richtung eine Oeffnung in die Hornwand gemacht werden. Die fernere Behandlung wie die bei den Steingallen.

Steingallen. Die kranke Stelle ist gewöhnlich die innere Seite eines Vorderfußes. Allmähliches Durchschneiden der Sohle vermittelst des Rinnmessers bis auf das Leben, so daß in der Sohle eine Oeffnung entsteht von der Größe eines Nickels. Zeigt sich dabei nichts als ausgetretenes Blut im Hufe, und sind noch Hitze und Entzündung vorhanden, so stellt man den kranken Fuß anhaltend bis ans Knie in kaltes Wasser, oder man schlägt ihn in Lehm und Kuhdünger, und hält diese durch Wasser feucht. —

Ist bereits Eiterung eingetreten, so wird wie oben angegeben die Oeffnung geschnitten, damit der Eiter nach unten abfließen kann. Die Oeffnung wird mit Werg gefüllt, der vorher in Tincture of Aloes und Tincture of Myrrh zu gleichen Theilen getränkt worden. Dieser Verband wird täglich 2 Mal erneuert.

Strahlfäule. (Krankhafte Erweichung des Hufs am Hufstrahl, Absonderung einer übelriechenden Flüssigkeit.) Man drückt mit einem stumpfen Messer weiches Werg in die Spalte, welches zuvor mit einer Auflösung von 2 Unzen Chloride of Lime und ½ Quart Wasser stark angefeuchtet worden. Täglich zu wiederholen.

Strahlkrebs. (Bösartige Strahlfäule.) Meist unheilbar. Man versuche das folgende. Die untere Hufflache wird tief ausgeschnitten und täglich einmal dick bestrichen mit einem Brei aus 6 Unzen Chloride of Lime und 8 Unzen kaltem Wasser.

19. Kolik. Als ein Mittel, das häufig half, wenn andere ohne Wirkung blieben, empfiehlt Kendall das folgende:

1 oz. Gum Myrrh,	1 oz. Spir. Turpentine,
1 " Gum Camphor,	¼ " Oil Origanum,
1 " Pulv. Gum Guaiac,	½ " Oil Hemlock,
1 " Cayenne,	½ " Pulv. Opium,
1 " Pulv. Sassafras Bark,	2 quarts Best Alcohol.

Wird gemischt, acht Tage lang häufig umgeschüttelt, dann durch ein Tuch geseiht. Man giebt, je nach der Härte des Anfalls, von 1—3 Eßlöffel voll in einem Pint Milch. — Diese Mixtur bezeichnet Kendall als einen der besten Schmerzensstiller — (Painkiller) — für Familiengebrauch.

Stonehenge verschreibt: 1 Unze Barb. Aloes gepulvert und in warmem Wasser aufgelöst, dann mit der Auflösung vermischt:

1½ oz. Laudanum,
3½ " Spir. Turpentine.

Auf einmal in Wasser zu geben.

Cole macht einen starken Thee aus Ruß aus dem Schornstein und vermischt damit einen halben Pint starken Schnaps. Auf einmal zu geben.

20. Koller. (Staggers.) Man giebt:

6 drachms Barb. Aloes,
6 ounces Common Salt,
1 " Flour of Mustard,
2 Pints Wasser.

21. Krontritt, Krongeschwüre. (Quittor.) Man vermischt durch starkes Schütteln in einer Flasche:

¼ oz. Corrosive Sublimate,
20 drops Muriatic Acid.

Giebt dann 2 Unzen weiches Wasser dazu. Hiermit wird die Wunde vermittelst einer Glasspritze ein- oder zweimal ausgespritzt. Man sei besorgt, den Grund der Wunde zu erreichen. Warme Umschläge von gekochtem Leinsamen leisten oft gute Dienste.

22. Magenschwäche. Man giebt zwei Mal wöchentlich abends eine Pille, zu deren Herstellung die folgenden Mittel mit einer entsprechenden Masse Molasses vermischt werden:

1 scruple Calomel,
1 drachm Barb. Aloes,
1 " Pulv. Cascarilla Bark,
1 " " Gentian Root,
1 " " Ginger,
3 " " Castile Soap.

In England verabreicht man unter dem Namen "Stomachic" die folgenden, ebenfalls mit Molasses in Pillenform angesetzten Mittel:

½ oz. Pulv. Gentian,
1½ drachm Pulv. Ginger,
1 " Carbonate of Soda.

23. Magenwürmer. (Bots.) Viele der besten Thierärzte (so Stonehenge und Wagenfeld) halten jede Behandlung für zwecklos. Kendall empfiehlt das folgende Mittel. Man giebt dem Patienten auf einmal eine Mischung von 2 Quart Milch und 1 Quart Molasses. Zwanzig Minuten später 2 Quart warmen, starken Salbeithee (Sage Tea). Eine halbe Stunde später 1 Quart rohes Leinöl.

24. Mangel an Freßlust. Sind im Maule und an den Zähnen keine Regelwidrigkeiten zu entdecken, findet man im Uebrigen nichts Krankes an den Thieren, so macht man aus folgenden Mitteln durch Vermischung mit Mehl und Wasser einen steifen Brei, von welchem dem Pferde täglich 3 bis 4 Mal etwas auf die Zunge gestrichen wird:

¼ oz. Tartar Emetic,
1½ " Pulv. Root Calamus,
1½ " " " Galangal,
1½ " " Juniper Berries,
1½ " " Caraway Seed,
1½ " Mustard.

Ein gutes s. g. Condition Powder, wovon man täglich ein- oder zweimal einen Eßlöffel voll auf das Futter giebt, und das auch bei Husten, Erkältungen, fester Haut und Druse von guter Wirkung sein soll, wird durch eine gründliche Vermischung folgender Mittel hergestellt:

2 oz. Pulv. Gentian,
2 " " Fenugreek,
2 " " Sulphur,
2 " " Saltpetre,
2 " " Cream of Tartar,
1 oz. Pulv. Resin,
1 " " Black Antimony,
3 " " Ginger,
3 " " Liquorice,
1 " Cayenne.

25. Maul- und Lippenwunden. Waschungen mit Essig und Wasser, oder auch mit einer Auflösung von ½ Unze Alaun in 1 Quart Wasser, heilen Verletzungen und Quetschungen durch Gebisse u. s. w. Bei der selten vorkommenden, ansteckenden Maulfäule pinselt man das Maul täglich 4—5 Mal mit einer Flüssigkeit aus, welche aus ½ Unze Alaun, 6 Unzen Essig, 6 Unzen Honig und 2 Quart lauwarmem Wasser zusammengesetzt ist.

26. Maule. (Scratches.) Das Haar auf den wunden Stellen wird abgeschnitten und die letzteren mit Seifenwasser gewaschen. Der Fuß wird von Borken und Schorf befreit. Ist die Reinigung bewirkt, so wäscht man die Haut täglich 2—3 Mal mit einer Lösung von:

½ oz. Alume,
½ " Blue Vitriol

in 1 Quart lauwarmem Wasser. Diese Waschungen müssen 8—14 Tage fortgesetzt, dabei alle 4 Tage das Fesselgelenk mit Seifenwasser gereinigt werden.

Für hartnäckige Fälle empfiehlt Stonehenge die folgende Salbe, die abends einzureiben ist, nachdem eine gründliche Reinigung mit Seifenwasser vorgenommen worden.

2 oz. Cerate Superacet. of Lead,
10 drops Creosote.

Ist die Haut sehr trocken und hart, so wird 3 Mal wöchentlich Glycerin eingerieben.

27. Nierenleiden. In vielen Fällen werden sich harntreibende Mittel nutzbringend erweisen. Man vermischt mit angefeuchtetem Getreideschrot oder Kleie:

6 drachms Nitre,
1½ " Camphor.

28. Räude. (Mange.) In einem Kochgeschirr erwärmt man 9 Unzen Schmierseife und 2 Pfund gewöhnlichen Theer bis zur hinreichenden Flüssigkeit und trägt diese Flüssigkeit mit einer Bürste recht stark auf die kranken Hautstellen. Gut ist es, etwas gepulverten Schwefel zuzusetzen. Das Verfahren muß nach 8 Tagen wiederholt, auch der Stall gründlich gesäubert werden.

Auch Abkochungen von Tabak, 1 Unze Tabak auf 20 Unzen Wasser, sind bei wiederholtem Gebrauch von guter Wirkung. Es empfiehlt sich, das Holzwerk des Stalles mit dieser Abkochung zu bestreichen.

29. Rehe. Verfangen. (Founder.) Cole empfiehlt als eine sichere Kur einen Aderlaß am Halse bis zu einer Gallone Blut. Dieses muß geschehen, sobald das Vorhandensein des Uebels bemerkt wird. Die Füße werden mit Kuhdünger belegt. Man giebt 6 Stunden lang kein Wasser und giebt innerlich ein Quart starken Sassafrasthee mit einem Eßlöffel voll Salpeter und ¼ Unze Asafoetida.

Ein Farmer heilte sein verfangenes Pferd dadurch, daß er die kranken Beine eine halbe Stunde lang bis an die Kniegelenke mit siedend heißem Wasser vermittelst Besen und Bürsten naß machte und einrieb, bis sich dem ganzen, bisher kaltem Körper eine erquickende Wärme mittheilte. Das Pferd wurde in den Stall gebracht, auf reichliche Streu gestellt, die Füße in Lappen eingewickelt, und der Körper mit einer warmen Decke belegt. Nachdem das Thier abgetrocknet war, wurde es in einen leichten Wagen gespannt und etwa eine Meile im Trabe getrieben. Die Heilung war vollkommen. Dieses Verfahren fand am Tage nach dem Verfangen statt.

Ist das Verfangen Folge von übermäßigem Fressen von Getreide, so gebe man dem Patienten die folgende Mischung:

3 pints Vinegar,
½ drachm Cayenne Pepper,
15 drops Tinct. Aconite Root.

Diese Mischung wird auf 1 Quart eingekocht, wenn abgekühlt, dem Pferde auf einmal eingegeben. Das Pferd wird unter warme Decken gestellt, und erhält, nachdem es eine Stunde geschwitzt hat, 1 Quart rohes Leinöl.

30. Ringbein. Schaale. (Ringbone.) Das folgende Mittel stammt von einem Farmer, der dasselbe stets mit Erfolg angewendet.

1 oz. Pulv. Cantharides,
1 " British Oil,
1 " Oil Origanum,
1 " Oil Amber,
1 " Spir. Turpentine,
½ " Sweet Oil,
½ pint Alcohol.

Diese Mittel werden stark vermischt, dann zugesetzt·

3 drachms Oil of Vitriol.

Die kranke Stelle wird mit starkem Seifenwasser gründlich gereinigt. Ist sie trocken, so wird die obige Salbe mit einem Lappen eingerieben. Dasselbe Verfahren wird 3 Mal wiederholt, und zwar in Zwischenräumen von 24 Stunden.

Nach meinen Erfahrungen hilft zuweilen nur das Brenneisen.

31. Rotz und Wurm (Glanders) sind unheilbar. In den meisten Staaten ist die Tödtung der damit behafteten Pferde (gegen Strafe im Unterlassungsfalle) gesetzlich vorgeschrieben.

32. Schwund. (Sweeney.) Ich kenne kein besseres Mittel, als das Legen von zwei, 10—12 Zoll langen Eiterbändern über das Schultergelenk, die 14 Tage liegen bleiben.

Ein Correspondent in Minnesota macht, unter Vermeidung der Adern, zwei Messerstiche in die Haut bis auf das Schulterblatt und schiebt in jedes dieser Löcher ein Stück Kautabak (Plug), von der Größe und doppelten Dicke eines Fünfcentstücks. Die Schulter wird nach 24 Stunden stark anschwellen, das Pferd leidet große Schmerzen. Nach 3—4 Tagen quillt der Tabak in kleinen Fetzen aus der Wunde, die mit kaltem Wasser gewaschen wird. Nach 10—14 Tagen soll das Pferd geheilt sein.

Ein Correspondent in Illinois empfiehlt als untrüglich das folgende Mittel. Man macht eine Einreibung von folgender Mischung, die bei jedesmaligem Gebrauch gehörig geschüttelt werden muß:

1 oz. Oil of Amber,
1 " " Spike,
1 " " Turpentine.

Nachdem man tüchtig eingerieben hat, hält man in geringer Entfernung eine heiße Schaufel, um das Eindringen des Mittels zu befördern, ohne,

selbstverständlich, die Haut zu verbrennen. Muß wiederholt werden; zweimal soll genug sein.

33. Spat. (Spavin.) Die Heilung gelingt nicht immer. Cole empfiehlt Einreibungen, 2 bis 3 Mal täglich, mit folgender Mischung:

6 oz. Oil Origanum,
2 " Camphor,
2 " Mercurial Ointment.

Das Pferd ist trocken zu halten. Wirksamer als Einreibungen sind Glüheisen und Eiterband, falls solche von sachkundiger Hand zur Anwendung kommen.

Ein von Vielen gepriesenes Mittel ist Kendall's Spavin-Cure, welches man in den meisten Apotheken findet.

Bei Blutspat wird ein häufiges Waschen mit einer starken Lösung von Copperas in Essig gewöhnlich gute Dienste leisten. Splint wird wie Spat behandelt.

34. Stollschwamm. Ist Flüssigkeit in der Geschwulst vorhanden, so macht man derselben durch einen kleinen Einschnitt Luft, und reibt dann, 3 Tage lang, täglich einmal den Stollschwamm mit einer Salbe, bestehend aus:

½ oz. Pulv. Cantharides,
¼ " " Euphorbium,
1 " Turpentine,
1 " Schweinefett.

35. Urinverhaltung. Man giebt mit angefeuchtetem Schrot oder in Wasser gelöst:

½ oz. Nitre,
½ " Resin.

36. Verstauchungen. (Sprains.) Das folgende Liniment hat sich häufig bewährt:

½ oz. Spir. Hartshorn,
2 " Camphor,
1 gill Spir. Turpentine,
½ pint Sweet Oil,
1 pint Alcohol.

37. Verstopfung, Hartleibigkeit. Fünf bis sieben Drachmen Barb. Aloes in einer Pille, oder noch besser in Wasser aufgelöst, sind ein gutes Abführmittel für Pferde.

38. Widerrüstschaden. Kann wie Genickbeule behandelt werden.

39. Wunden, Entzündungen u. s. w. Bei Entzündung in den Beinen, Schultern, u. s. w. leistet gute Dienste eine Mischung von:

1 oz. Sal Ammoniac,
4 " Vinegar,
2 " Alcohol,
2 drachms Tinct. Arnica,
½ Pint Wasser.

Als vorzügliches Wasch- und Heilmittel bei bösartigen Geschwüren hat sich stets die folgende Mischung bewährt:

1 oz. Sulphate of Copper,
½ " Nitric Acid,
8 " Wasser.

Als unentbehrliches Mittel zur Heilung aller Krankheiten sei noch gute, sorgsame Pflege erwähnt. Bei manchen Uebeln ist Ruhe unerläßlich nothwendig. Ein schulterlahmes Pferd wird, z. B., trotz aller Medizin nicht gesunden, falls es zur Arbeit gebraucht wird.

435. Pferdeunarten.

1. Will ein Pferd sich nicht beschlagen, einschirren oder satteln lassen, so stecke man ihm einen kleinen runden Kieselstein ins Ohr — (?) — halte es mit der Hand fest und streichle es. In beide Ohren Steine gethan, macht es noch zahmer. Ein recht gutes Mittel ist auch das, daß man dem Pferde das Trinkwasser gänzlich enthält und es erst dann saufen läßt, wenn es sich anschirren läßt. Auch Petersilienöl (ein aus den Früchten der Petersilie destillirtes ätherisches Oel) auf ein Tuch getröpfelt und dieses dem Pferde dicht unter die Nase gehalten, soll in manchen Fällen von guter Wirkung sein.

2. Ist ein Pferd anhaltend störrisch und widerspenstig, so heilt man es auf folgende Weise: Man stellt es im Stalle mit dem Hintertheile der Krippe zu, nachdem in diese zuvor Futter geschüttet und Heu auf die Raufe gesteckt worden ist. So läßt man es 48 Stunden stehen, ohne daß es fressen oder sich niederlegen darf. Es muß stets Jemand dabei stehen, der es sofort wieder antreibt, sobald es Miene zum Niederlegen macht. Wird ein so behandeltes Pferd nach 48 Stunden herausgeführt, so zittert es am ganzen Leibe und ist lammfromm. — Ganz wilde Pferde, mit denen man bisher noch wenig umgegangen war, zähmt man auch durch den Gebrauch des folgenden Pulvers: Man nimmt einen Roßapfel, trocknet und pulverisirt ihn. Einen kleinen Theil bläst man durch eine Federspule in die Nase des Pferdes und die Wirkung tritt in wenigen Minuten ein: das Thier wird folgsam, läßt seine Füße anfassen und aufsitzen. (So zu lesen in einer vielgelesenen deutschen Zeitschrift vom Jahre 1887.) Doch, wer weiß!

3. Gegen das Ausschlagen der Pferde hat sich folgendes einfache Verfahren wirksam erwiesen: Man hängt hinter dem Pferde an zwei Stricken, die an der Stalldecke befestigt sind, einen mit Heu, Stroh, Tannenreisern oder dgl. gefüllten Sack in waagerechter Lage so auf, daß er die Hinterschenkel des Pferdes berühren kann. Tritt das Pferd zurück, so berührt es den aufgehangenen Sack und fängt an, auszuschlagen. Durch das fortwährende Ausschlagen wird das Pferd schließlich zu der Ueberzeugung gebracht, daß ihm Alles nichts hilft; es wird sich voller Angst zurückziehen und das Ausschlagen einstellen. Nach mehrmaligem Widerholen dieses Verfahrens werden die Pferde die Unart verlieren

4. Den Pferden das Beißen abzugewöhnen. Man nehme ein Stück stinkendes Fleisch, reize das Pferd durch Necken zum Beißen und halte ihm in dem Augenblick, wo es beißen will, dieses so vor, daß es hineinbeißen muß. Durch dieses einfache Mittel wird das Pferd aus doppelter Abneigung, nämlich gegen das Fleisch und dessen faulen Zustand, das Beißen lassen. — Ein anderes Mittel, welches Dr. Blumenau empfiehlt, stammt aus Brasilien: Ein haselnußgroßes Stück Kupfervitriol (Blue Vitriol) wird in etwa ½ Quart Wasser aufgelöst, dazu so viel starker Salmiakgeist (Spirits Sal Ammoniac) zugesetzt, bis die Flüssigkeit wieder völlig klar geworden ist. Alsdann fülle man sie in eine Flasche und wahre sie zum Gebrauch auf. Will man sie anwenden, so befestigt man einen ziemlich großen Schwamm an einem dicken, oben abgerundeten Stocke derart, daß er beim Schnappen und Beißen des Pferdes leicht abgeht und ihm im Maule stecken bleibt. Der Schwamm wird mit Wasser benetzt, fest ausgedrückt, alsdann mit der Kupferflüssigkeit getränkt und dem Beißer beim Schnappen gehörig in den Rachen geschoben. Die Flüssigkeit schmeckt abscheulich, ist etwas ätzend und hindert das Pferd nur kurze Zeit am Fressen von hartem Futter, während dasselbe die gegebene Lehre so bald nicht vergißt.

5. Gegen das Koppen oder Krippenbeißen. Ist das Pferd noch jung und nur erst im mäßigen Grade mit dem Koppen behaftet, so läßt sich dieses zuweilen noch dadurch abgewöhnen, daß man das Pferd zwingt, sein Futter von der Erde zu fressen. Manchmal verliert sich auch das Koppen, wenn die Krippe statt in der gewöhnlichen Höhe etwa nur ein Fuß hoch von der Erde angebracht wird. Gut ist es außerdem, die Krippe mit Eisenblech zu beschlagen. Man zäumt das Pferd auch wohl, wenn es nicht gerade fressen soll, mit der Trense auf, kehrt es im Stalle um und bindet die Trensezügel so an, daß das Pferd keinen festen Gegenstand mit dem Maule berühren kann. Das Krippensetzen wird dadurch allerdings verhindert, aber es wird auch dem Pferde ein peinlicher Zwang angethan. Als Kurversuch mag es 8 oder 14 Tage in Anwendung gebracht werden, für die Dauer ist es zu verwerfen.

6. Ein störrisches Pferd, das nicht anziehen will, kann oft in Gang gebracht werden, wenn man ihm einen Brocken Erde ins Maul steckt. Wenn sich das Thier einmal in den Kopf gesetzt hat, nicht fortzugehen, so bleibt selbst die Anwendung der Peitsche ohne Erfolg. Es gilt daher, seine Aufmerksamkeit anderweitig zu beschäftigen; dieses gelingt zuweilen durch die Erde. Indem es dieselbe aus dem Munde zu entfernen sucht, vergißt es seinen Widerstand und kann häufig in Gang gesetzt werden. Hilft dieses Mittel nicht, so wende man folgendes Verfahren an: Nachdem das Pferd angespannt ist, spannt man hinten an den Wagen ein anderes Pferd, welches gut zieht und treibt dieses an. Um nicht rückwärts gezogen zu werden, wird das störrige Pferd alle Kräfte anstrengen, stehen zu bleiben und wird am Ende selber ziehen. Man treibe es nun zum Ziehen an und macht es jetzt noch keine ernsten Anstalten dazu, so wiederholt man jenes Verfahren so lange, bis es ordentlich zieht.

436. Pferde, Schwindel der.

Unter Schwindel versteht man ein in periodischen Anfällen auftretendes fieberloses Nervenleiden. Sehr selten wird das Pferd im Stalle vom Schwindel befallen. Am gewöhnlichsten werden sie während der Arbeit, besonders im Zuge davon überrascht. Die Anfälle kehren gewöhnlich in sehr unbestimmten Zeiten zurück. Es giebt Pferde, welche mehrere Tage hintereinander einen Anfall haben, während andere Wochen und Monate lang hindurch befreit bleiben. Ereignet sich der Anfall während der Bewegung, so steht das Pferd fast plötzlich still, setzt die Füße weit auseinander, taumelt, hat Zuckungen an verschiedenen Körpertheilen, zumal an den Lippen und am Halse, hält den Kopf seitlich und hoch in die Höhe, zittert, fällt jedoch nur in seltenen Fällen zu Boden. Wird das Pferd im Stalle vom Schwindel ergriffen, so setzt es gewöhnlich irgendwo den Kopf auf, stellt die Füße weit auseinander, wankt hin und her, tritt rückwärts und legt sich so stark in den Halfter, daß dieser meistens zerreißt und das Pferd dann rücküber schlägt. Während des Anfalles verdreht das Pferd die Augen, zittert am ganzen Körper und holt sehr schnell Athem; es tritt ein allgemeiner Schweiß ein; Koth und Urin gehen dabei oft unwillkürlich ab, worauf in 5—10 Minuten der Anfall vorüber ist und das Pferd, einige Mattigkeit abgerechnet, wieder ganz gesund erscheint.

Die Ursachen des Schwindels sind selten mit Gewißheit anzugeben. Große Vollsaftigkeit, wenig Bewegung bei starkem Futter, der Aufenthalt in heißen, dunstigen Ställen, große Sonnenhitze, Andrang des Bluts nach dem Gehirn durch zu enge Kehlriemen, ferner Würmer in den Eingeweiden dürften zu den häufigsten Veranlassungen zu zählen sein.

Als die vorzüglichsten Hülfsmittel, um mögliche Rückfälle zu verhüten, gelten reichliche Aderlässe bei vollblütigen Thieren, dann und wann eine Aloelaxanz (von 5—7 Drachmen), Vermeidung heißer Ställe, kühles Verhalten, knappes, besonders Grünfutter und Kleie. Um den Schwindelanfall abzukürzen, wird empfohlen, den Pferden ein Tuch über den Kopf zu werfen, um hierdurch den Lichtreiz zu mildern, ferner ihnen den Kopf am Haarschopfe herabzuziehen, auch Begießen des Kopfes mit kaltem Wasser, falls solches zur Hand ist.

437. Pfirsiche einzumachen.

Um Pfirsische einzumachen, dürfen sie noch nicht ganz reif sein. Man nimmt ihnen vorsichtig die Schale, schneidet sie auseinander, beseitigt die Steine, läßt sie im Wasser so lange kochen, bis sie in die Höhe kommen, und legt sie dann in kaltes Wasser. Das Wasser wird wieder abgegossen und so viel Zucker geläutert, daß auf 2 Pfund Pfirsiche 1 Pfund Zucker kommt. Die Pfirsiche werden nun in eine Schüssel geschüttet, der Zucker heiß darüber gegossen und das Gefäß zugedeckt. Am anderen Tage wird der Zucker abgeklärt, etwas stärker eingekocht und heiß über die Pfirsiche gegossen, dann werden die Pfirsiche in Gläser gefüllt, die man nach dem Erkalten fest verschließt und an einem kühlen Orte aufbewahrt.

438. Pfirsich-Gelee.

Pfirsichgelée wird dargestellt, indem man die schönsten, reifsten Früchte schält, von den Steinen befreit, in einen Kessel legt, den Saft von 3 Citronen zusetzt, weich dämpft, durch ein Sieb seiht, zu 1 Quart Saft 1 Pint Wasser und 2 Pfund Zucker mischt, den Saft noch ½ Stunde kocht, die abgeriebene Schale von 2 Citronen und 1 Pomeranze (Orange) nebst 1 Unze Hausenblase (Ising Glass) zusetzt, noch einige Mal aufkochen läßt, durch einen linnenen Beutel preßt, in Gläser füllt, sie nach dem Erkalten zubindet und an einem kühlen Ort aufbewahrt.

439. Pfirsichsaft.

Ganz reife Pfirsiche werden entkernt, in einem Steingefäß mit hölzerner Keule zerstoßen und durch Leinwand gepreßt. Auf je 1 Quart Saft nimmt man 1 Pfund Zucker, kocht den Saft unter Abschäumen, läßt ihn erkalten und füllt ihn auf Flaschen.

440. Pfirsichwein.

Die Pfirsiche werden gut abgewischt, entkernt und zerstampft. Hat der Brei einige Stunden gestanden, ohne gegohren zu haben, so setzt man auf 50 Pfirsiche ½ Pfund Bierhefe zu, knetet den Brei, verdünnt ihn durch Zusatz etwas warmen Wassers, fügt die unzerkleinerten Kerne und etwas ganzen Zimmt oder Gewürznelken zu, verschließt das Gefäß mit Deckel und läßt gähren. Der Wein muß ein Jahr liegen, ehe er auf Flaschen abgezogen wird.

441. Pflanzen, Heilkräfte bekannter.

Es wächst gar manches Kräutlein in Feld, Wald und Flur, dessen Saft eine ungewöhnliche Heilkraft besitzt. Wer seine Wirkung kennt, kann durch den richtigen Gebrauch desselben gar oft ein Leiden heilen, das der Kunst des Kurpfuschers Jahre lang gespottet. Bekanntlich sind gar viele der besten Heilmittel der Pflanzenwelt entnommen. Sind wir mit der Heilkraft, welche eine Pflanze besitzt, vertraut, so ist deren Wirkung dieselbe, ob wir sie vom Arzte und z. B. unter dem Namen Herba Salviae verschreiben lassen oder ob wir sie unter dem bescheidenen Namen Salbei aus unserem Küchengarten holen.

In der Hoffnung, meinen Lesern, denen zuverlässige ärztliche Hülfe unerreichbar ist — und nur für solche sind diese Zeilen berechnet — einen wesentlichen Dienst zu erweisen, lasse ich hier abdrucken, was ich in einem weitverbreiteten Receptbuche über die Heilkraft einiger der bekanntesten Pflanzen aufgezeichnet finde. Die meisten derselben sind getrocknet auch in den Apotheken zu haben. Da mir medicinische Kenntnisse abgehen, so kann ich selbstverständlich für diese Mittheilungen keinerlei Verantwortlichkeit übernehmen, unterlasse aber nicht, zu bemerken, daß mir in manchen Fällen die in dem Folgenden für einen Pflanzensaft in Anspruch genommene Heilkraft aus Erfahrung bekannt ist.

Kamillen. Kamillenblumen als Thee gesotten und getrunken, erwärmt den Körper, reinigt die Brust von Schleim, beseitigt Engbrüstigkeit und Husten, treibt auch denen das Wasser, die mit Schmerzen harnen, reinigt die Nieren und wirkt auch vortheilhaft auf die Leber.

Die Blumen in Wein und Honig gesotten und als Thee getrunken, soll der Fallsucht entgegen wirken.

Kamillenbäder sind in den Steinleiden, Erkältungen und Krämpfen vortheilhaft.

Salbei. Von der in den Gärten wachsenden Salbei ist zu bemerken, daß sie in Wein gesotten und getrunken den Husten und das Seitenstechen heilt, auch die Leber erwärmt, sowie den Harn treibt. Salbei in Wasser gesotten und mit dem Absud Geschwüre und Wunden gewaschen, reinigt dieselben und macht sie heilen. Bei Geschwulst im Halse gurgle mit Wein, in welchem Salbei gesotten. Siedet man sie aber in Ziegenmilch (2 Hände voll zerkleinert in einem Pint, davon die Hälfte eingesotten), so bewirkt der Absud, getrunken, die Vertreibung der Würmer, vorzüglich aber die schnelle Entfernung des Bandwurms.

Petersilie. Wurzel, Kraut und Samen gegessen, vorzüglich aber gesotten und den Absud getrunken, heilet Harn-, Gries- oder Steinbeschwerden. Solchen, die das Wasser nur mit Schmerzen lösen können, leistet es herrliche Dienste. Nicht minder nützlich ist es in allen Nieren- und Blasenbeschwerden, benimmt Bauchschmerzen und wirkt vortheilhaft auf den Magen. Zerstoßenes und gesottenes Petersilienkraut den Müttern, welche ihre Kinder entwöhnen wollen, warm auf die Brust gelegt, zertheilt die Milchknollen, zieht die Hitze weg und beseitigt die Milchgeschwulst. Den Absud des Petersilienkrauts angewaschen, macht eine glatte Haut und reinigt zuweilen von den Sommersprossen.

Wermuth. Der bittere Saft von Wermuth mit etwas Zucker vermischt hilft von den Magenübeln, Milz- und Leberkrankheiten, Bauchschmerzen, Würmern, Wassersucht und Gelbsucht. Auch als Thee getrunken leistet er in erwähnten Krankheiten, sowie bei Husten und Engbrüstigkeit gute Dienste. Wermuthsaft mit Honig vermischt streiche an die schwachen und entzündeten Augen. Auch auf diese Art pflasterweise benützter Wermuth verdrängt oft bei Kindern die Würmer, wenn man es ihnen auf den Bauch legt. Bei heftigem Kopfweh siede zerknitterten Wermuth und lege ihn in einem Tuche auf den Kopf. Diese Anwendung verschafft auch zugleich einen ruhigen Schlaf. Dieses Kraut in Wein gesotten und den Absud getrunken, nützt dem schwachen Magen und reinigt das Blut. Beim Genuß verdorbener Speisen und daher eintretender Unpäßlichkeit trinke Essig, worin Wermuth gesotten. Wermuthöl aus der Apotheke in die Ohren getropft, heilt verschiedene Ohrenübel.

Rosmarin. Ist ein wohlriechendes, kräftiges Kraut, welches einen grauen harten Stengel hat, an dem dicke, spitzige Blätter sitzen. Diese letztern in Wein gesotten und den Absud getrunken, giebt einen guten Appetit, erfrischt und reinigt das Geblüt, vertreibt den weißen Fluß bei Frauenzimmern, Schwache nnd Ohnmächtige werden durch den Weinabsud gekräftigt und Gelbsucht und Engbrüstigkeit durch den Genuß dieses Wei-

nes verdrängt. Auch im Wasser gesotten und den Trank getrunken, leistet Rosmarin gute Dienste bei Verkältungen und Bauchschmerzen, und in Zuthun des Melissenkrautes reinigt es die Gebärmutter. Mit dem Essig, worin die Rosmarinwurzel gesotten, wasche die podagraischen Glieder; Rosmarinsaft aber mit Honig vermischt, beseitigt durch Anstreichen verschiedene Augenkrankheiten. Gestoßene Rosmarinwurzeln mit Honig zu einem Pflaster bereitet, erweicht durch's Ueberlegen die Geschwüre.

Majoran. Diese Pflanze mit Stengel hat runde, harte, aber sehr wohlriechende Blätter und während der Blüthezeit trägt sie kleine weiße Blumen; ihr Same ist schwarz. Majoran in Wasser gesotten und den Dampf nach dem Unterleib gelassen, reinigt die Gebärmutter. In der Lauge gesotten und den Kopf damit gewaschen, benimmt das Kopfweh. In weißem Wein gesotten und getrunken, zerstört es die Abzehrung und die Wassersucht, befördert den Harn, und wirkt kräftigend auf den Magen.

Melisse. Diese Pflanze heißt auch Bienenblume oder Honigblume, Bienenblatt oder Honigblatt, weil die Bienen vorzüglich gern ihren Honig daraus ziehen. Sie gleicht im Ansehen ein wenig der Nessel, doch ist sie weich und wohlriechend, treibt auch ellenhohe Stengel und wird dürr und grün zu vielen Arzneien gebraucht. Die Blätter in Wein gesotten und den Absud getrunken, stärkt den schwachen Magen und das Herz, führt auch den Schleim der Brust ab. Destillirtes Melissenwasser macht den trüben Wein wieder klar und der Wasserabsud des Krautes bewahrt das Fleisch vor Fliegen und Maden, wenn es damit bespritzt wird.

Nesseln. Es wird hier von der großen, allgemein bekannten Brennnessel gesprochen, welche mehr Nutzen gewährt, als man sich gewöhnlich vorstellt, weil Wurzel, Blätter und Same vielseitige Anwendung findet. Nesseln in Wein und Honig gesotten und des Morgens und Abends 3—5 Löffel davon warm getrunken, helfen von der Unreinigkeit auf der Brust, von Husten und Engbrüstigkeit, macht wohl harnen, daher auch für Wassersüchtige gut. Nesselsamen gepulvert und mit Wein getrunken vertreibt den Stein. Nesselwurzel mit starkem Wein gesotten und als Pflaster auf die Füße gelegt, hilft dem Podagra.

Breitwegerich. Diese an Straßen und um die Häuser wachsende Pflanze tritt unser Fuß fast täglich nieder, ohne daß wir sie achten oder bedenken, wie höchst nützlich sie in allen Fällen ist.

Bestreiche mit dem ausgepreßten Saft die hitzigen und geschwollenen Augen, sie heilen; im Munde geschwenkt, benimmt er die Mundfäule. Ein wenig davon getrunken beseitigt er das Sodbrennen im Magen. Saft in die Fisteln gelassen, heilet sie. Der Saft mit Essig getrunken, beiseitigt das Blutharnen. Weiber, bei denen das Geblüt zu stark eingetreten, benetzen ein Tuch mit diesem Saft und legen es auf die Schamtheile und wenn es trocken, so wird es wiederholt; hilft in den meisten Fällen. Breitwegerich getrunken, öffnet Leber, Milz und Nieren und benimmt den engen Athem. Im Stiele und in den 7 Fasern des Blattes befinden sich weiße, weiche Röhrchen. Lege sie zusammengekrümmt über die Nacht in die Ohren und oft weicht der schlimmste Zahnschmerz. Auch die Wurzeln an die kranken Zähne gelegt, haben häufig dieselbe Wirkung.

Schafgarben. Sie wachsen an Wegen, Straßen und auf den Feldern, haben kleine weiße Blüthenköpfchen und einen würzhaften Geruch.

Als Thee getrunken vertreiben die Blätter die Bauchschmerzen und erwärmen den Körper. Der Thee, mit Essig vermischt, ist gut denen, die am Stein leiden und nicht gut harnen können. In Wein gesotten und getrunken, vertreiben sie die Würmer und zerstoßen auf Wunden gelegt, machen sie heilen.

Kürbis. Höhle einen frischen Kürbis und bringe über Nacht Wein darein, den du am Morgen nüchtern trinkst, er wird dich abführen. Lege die geschabte Schale des Kürbis über hitzige, entzündete Augen, oder über podagraische Füße, sie leistet vortreffliche Dienste. Die gestoßenen Kerne, gesotten und den Wasserabsud getrunken, kühlen und heilen die entzündete Niere, machen harnen und vertreiben den Bandwurm. Eine hitzige, brandige Leber wird gekühlt, wenn man das Inwendige des Kürbis ausdrückt, den Saft und die Milch mit Essig vermischt und mittelst eines darein getunkten Tuches auf die Lebergegend legt.

Spinat. Wer im Leibe verstopft ist, der esse von diesem beliebten Gemüse, auch in Brust- und Lungenbeschwerden; die Brühe, bei solchen Beschwerden getrunken, ist ebenfalls gesund. Gesottenen Spinat über den entzündeten Magen und Leber gelegt, stillt der letztern Hitze und Schmerzen.

Flachs oder Lein. Der Same hauptsächlich wird auf verschiedene Weise als Heilmittel benutzt. Denselben pflasterweise auf den Unterleib gelegt, befördert den Harn und die Periode; gesottener Lein- oder Flachssame, auf unreife Geschwüre gelegt, bringt sie zur Reife und Heilung. Die gesottenen Flachsblätter haben in gleicher Bewandtniß die nämliche Kraft. Brandwunden, vom Feuer herrührend, behandle mit dem Wasserabsud des Samens, indem du darin ein Tuch netzest und darüber legst. Leinsamen, auf Kohlen gelegt, und den Dampf in die Nase gelassen, entfernt den Schnupfen. Der Rauch, nach dem Unterleib geleitet, nimmt das Mutterweh. Klystiere von Leinsamen, Wasserabsud und Oel dienen in vielen Leibesgebrechen.

Fenchel. Kocht man den Samen und seiht die Brühe durch ein Tuch, so leistet sie eingenommen gute Dienste zur Reinigung der Lunge und Brust von Schleim. Sie vertreibt den schweren Athem und das Sodbrennen, beseitigt die Heiserkeit und macht eine helle Stimme.

Rettig. Rettigsaft, mit Honig gesotten und Weinessig vermischt und getrunken, führt den Schleim ab von der Brust, indem er das Ausspeien verursacht; er stillt den Husten, treibt den Harn, hebt die Verstopfungen der Milz, daher ihn die Milz- und Wassersüchtigen mit Vortheil anwenden. Wenn man den Rettig zu dünnen Scheiben zerschneidet, mit Zucker überpulvert und mehrere Stunden stehen läßt, so entsteht ein Wasser oder Saft, der Morgens und Abends warm getrunken, vortheilhaft auf die angegriffene Lunge wirkt. Auf geschabten schwarzen Rettig streue Salz und lasse ihn mehrere Stunden stehen; den dadurch erhaltenen Saft schütte theelöffelweise in die Ohren, wenn du von Verkältung herrührend nichts mehr hörst, es hilft sicher.

Hauswurz. Sie wächst auf alten Mauern und auf Dächern, hat fette, dicke Blätter, die Sommer und Winter grün bleiben, und einen braunrothen Stengel, woran oben braunrothe Blümchen entstehen.

Der Saft dieser Wurzel hat große Heilkraft bei verlorenem Gehör, wenn man ihn tropfenweise in die Ohren schüttet. Die Blätter, in Wein gesotten und davon getrunken, vertreiben die Würmer im Leibe. Die Blätter, in Wasser gesotten und den Absud getrunken, beseitigen die Diarrhöe und die zu starke Periode. Dieselben, in Gerstenmehl gestoßen und über die Füße gelegt, nehmen die Hitze und den Schmerz des Podagra. Zerstoße die Blätter und mische sie mit Schafunschlitt und Salz und lege sie über den Kropf, es leistet gute Dienste. Bei häufig zugebackenen Augen wasche man dieselben mehrere Morgen mit Hauswurzsaft, und dieses Uebel wird sicher weichen; der Saft ist auch gut zur Anwaschung hitziger, um sich fressender Geschwüre.

Knoblauch. Der gemeine Knoblauch ist Jedermann zu gut bekannt, als daß man ein beschreibendes Wort hier verliert, seine verschiedenartig benutzten Kräfte aber sind aller Erwähnung werth.

Knoblauch in Wein gesotten und mit Honigwasser getrunken, vertreibt die Würmer im Leib. Denselben in Milch gesotten und benutzt, macht die nämliche Wirkung, beseitigt aber auch die Geschwüre der Lunge. Knoblauch und dessen Kraut, in Wein gesotten und die Flüssigkeit getrunken, macht harnen. Knoblauch, in Branntwein gesotten und davon getrunken, beseitigt Kolik und Bauchschmerzen. Siede Knoblauch und Tausendguldenkraut in Wein, und der Wassersüchtige findet in diesem Getränke Hilfe. Gesotten und genossen macht der Knoblauch eine helle Stimme, reinigt die Brust und vertreibt den Husten. Den Kopf mit dem Safte bestrichen, tödtet die Läuse und Nüsse und macht, daß das Haar nicht ausfällt.

Erbsen. Siede zwei Hände voll Erbsen, ohne sie zu salzen, in wenig Wasser und wasche mit der Brühe Wunden, Schäden und Geschwüre am Leibe, sie werden bald besser. Auch in der Wasser- und Gelbsucht leistet die Brühe gute Dienste.

Gerste. Gerstenmehl, mit Butter geröstet und genossen, stopft den Durchfall. In Lungenleiden ist ein Gerstenschleim gut angewendet.

Hirse. Den Samen gesotten in einem Säcklein warm auf den Bauch gelegt, vom Nabel abwärts, hilft, wenn dem Menschen das Wasser wider Willen abgeht.

Eichblätter, Eicheln, Galläpfel und Eichholz. Eichelpulver stopft die Diarrhöe, vertreibt das Sodbrennen im Magen und wirkt vortheilhaft in Nieren-, Blasen- und Steinkrankheiten. Gestoßene Eichblätter, auf Wunden und Geschwüre gelegt, benimmt ihnen die Hitze. Galläpfel (Gewächs auf den Eichbäumen), pulverisirt und auf Wunden gestreut, hindert das heftige Bluten, zieht sie zusammen, reinigt sie und wehrt dem faulen Fleisch. Galläpfel, in Essig und Regenwasser gesotten, im Absud Tücher genetzt und über den Magen gelegt, stillt heftiges Erbrechen, Eichholz, im Wasser gesotten und den Absud mit Wein getrunken, beseitigt das Blutspeien; Eichelpulver aber die Kolik und die rothe Ruhr.

Wachholderstrauch. Dieses Gewächs ist allerorts zu finden, aber auch aller Welt höchst nützlich, denn so unbedeutend es zu sein scheint, so ist es dennoch nicht hoch genug zu schätzen, weil alle seine Bestandtheile die wesentlichsten Vortheile dem Menschen darbieten.

Mit dem Holz macht man einen Rauch, der schnell die Zimmer von allen schädlichen, üblen Dünsten befreit und eine gesunde Luft erzeugt, was aber auch mit den auf Kohlen allmählig verbrannten Beeren der Fall ist. Die Wurzel, in Wein oder Wasser gesotten, giebt eine vorzügliche Blutreinigung ab, welche die Unreinlichkeiten und Schäden aus dem Leibe führt. Wer häufig an Kopfweh leidet, das aus dem Magen herrührt, zerquetsche jeden Morgen 10 Wachholderbeeren in Wasser und schlucke sie nüchtern herunter; es wird nach einer Woche in vielen Fällen Linderung bringen.

Zwiebeln. Frische rohe Zwiebeln zerschnitten, über Nacht ins Wasser gelegt und das letztere den Kindern zu trinken gegeben, vertreibt ihnen die Würmer im Leibe. Brate Zwiebeln auf der Gluth, iß Morgens und Abends davon, es befördert den Auswurf bei Engbrüstigkeit und reinigt auch den Magen. Zwiebelsaft in die Ohren geschüttet, benimmt ihnen das Sausen und hilft von den Ohrenschmerzen. Zwiebelsaft, mit Honig vermischt und an die Augen gestrichen, macht sie klar. Die gebratenen Zwiebeln, warm über die Ohren gebunden, welche von Erkältung her nichts hören, helfen zum Gehör. Zwiebeln, mit Honig angestrichen, gegessen, nehmen auch die Beschwerden des Magens hinweg. Zwiebeln, mit Salz gemischt und über die Warzen gelegt, befreit von den letztern. Zwiebelsaft macht das Haar wachsen.

Linde. Die Blüthen des Baumes dienen bei Brustübeln, Verkältungen und Husten und Engbrüstigkeit; die Kohle vom Lindenholz benutzt man als Ingredienz zur Bereitung des Schießpulvers; als Hellemittel des schweren und zähen Weines; vorzüglich aber als eine ausgezeichnete Arznei in Lungen-, Leber- und Brustleiden, bei abzehrendem Schweiß und ähnlichen körperlichen Mißverhältnissen. Wenn die Organe, von Schleim gehemmt, in ihren Verrichtungen theilweise eingestellt sind, so entfernt vorzüglich die Lindenholzkohle solche Unreinigkeit merkwürdigerweise, daß sie wieder ihre von der Natur bestimmten Dienste verrichten können. Wenn in schwierigen, weit vorwärts geschrittenen Krankheiten keine Arznei mehr helfen will, so hilft das mit lauwarmer Milch löffelweise eingenommene Lindenkohlenpulver, 2 bis 3 Mal täglich angewendet, zur größten Verwunderung.

Weiden. Dieser Baum, welcher selbst in hohem Alter in ausgehöhltem und verfaultem Zustande noch Blätter treibt, dient unter Anderm auch in nachstehender Weise:

Rinde oder Blätter, in Wein gesotten und den Absud getrunken, beseitigt die Kolik und das Blutspeien. Die Blätter, in Essig gesotten und die Flüssigkeit getrunken oder angestrichen, stillt die Schmerzen des Podagra. Bei brandigen, trockenen Geschwüren wende die verbrannte Rinde als Pulver oder Asche in Essig gesotten an, von welchem Absud du anstreichst und ein darin genetztes Tuch auflegst.

Brombeerstrauch. Man findet ihn neben der Heidelbeerstaude, deren Blüthen, Blätter, Beeren und Wurzeln Nutzen gewähren.

Dieselben, einzeln oder zusammen, gesotten und davon getrunken, oder die Flüssigkeit als Waschmittel angewendet, dient zur Kühlung innerlicher Hitze. Die Blätter, in Wein gesotten und den Mund damit gespült, beseitigen die Mundfäule, macht auch die Zähne fest. Hals- und Schlingleiden werden durch dessen Anwendung als Gurgelflüssigkeit entfernt. Dürre Brombeerblätter, in Wein gesotten und den Absud getrunken, stillen die Diarrhöe und die allzustarke Periode. Fließende Geschwüre und der Grind werden mit Nutzen von dem Weinabsud gewaschen. Brombeersaft macht eine reine, schöne Haut und heilt die Raute. Die zarten Blätter geben gesotten ein dem Thee ähnliches Getränk, wenn man sie im Schatten trocknet.

Hollunder. Auch dieser allbekannte Strauch nützt uns in allen seinen Bestandtheilen, indem wir Blätter, Blüthen, Beeren und Wurzeln vielfältig brauchen.

Wurzeln und Blätter zusammen oder einzeln, in Wein gesotten und den letztern von Wassersüchtigen getrunken, dient ihnen zur Abtreibung des Harnes, was die gekochten Beeren unter bezeichneten Umständen ebenfalls bewirken. Blätter und Beeren, in Salzwasser gesotten und als Waschwasser benützt, nimmt die Geschwulst der Füße, zieht auch als Flußwasser die Müdigkeit aus den Füßen. Ein Thee aus den Blüthen hergestellt, befördert den Schweiß.

Schlehendorn. Er ist so bekannt, daß wir nur seines vielseitigen Nutzens erwähnen.

Schlehen, mit Honig eingenommen, benimmt die Diarrhöe und die rothe Ruhr. Die Blüthen, in Kuhmilch gesotten und davon getrunken, laxirt stark. Schlehensaft stillt den Fluß der Augen und nimmt die Hitze aus denselben, sowie er angestrichen überhaupt die Entzündungen der Glieder darniederschlägt. Die noch nicht reifen Schlehen in einem Mörser gestoßen und in linden, zähen Wein gebracht, macht denselben binnen 8—10 Tagen wieder frisch und gesund. Aus den in einem Mörser gestoßenen Beeren bereitet man einen Wein, welcher auf Nieren, Blasen und Harn vortheilhaft wirkt und sie von Sand und Gries reinigt, auch in den von der Galle herrührenden Magenübeln treffliche Dienste leistet.

Märzenveilchen. Kraut und Wurzel in Wasser gesotten und die Abkühlung getrunken, nimmt den Husten und die Engbrüstigkeit. Die Wurzel in Essig gesotten und die Flüssigkeit getrunken, hilft in Milzbeschwerden, namentlich bei der Aufgedunsenheit der Milz.

Maßliebchen. (Gänseblümchen.) Sie wachsen in Wiesen und feuchten Gärten, haben eine faserige, weiße Wurzel, aus welcher im Frühling hübsche, gestirnte, inwendig mit gelben Augen gezierte Blümchen treiben. Das junge und zarte Kraut zu Salat gemacht, führt ab. Die zerquetschten Blätter auf Geschwüre gelegt, wirken kühlend und heilend. Das Kraut, in gutem Wein gesotten und die Abkochung vor dem Schlafengehen getrunken, stillt den Krampf. Blätter und Wurzel in Wasser gesotten und

die Brühe an lahme Glieder gestrichen, leistet gute Dienste. Flecken in der Haut damit gewaschen, werden häufig dadurch vertrieben.

Erdbeeren. Nimm das Kraut und die Wurzeln, siede sie als Thee und trinke denselben, er ist äußerst blutreinigend. Halbreife Erdbeeren, häufig im Gesicht zerdrückt und gerieben, entfernen die Sommersprossen.

Isop. Ist ein Stengelkraut mit länglichen Blättern und blauen Blümlein. Die Blätter mit Honig und Feigen gesotten und genossen, sind gut gegen die Lungenschwindsucht, Husten und Engbrüstigkeit, vertreiben auch die Eingeweide-Würmer. Das Wasser von den gesottenen Pflanzen macht eine feine, reine Haut.

Malven, auch Pappeln, Käsepappel, Gänsepappel, Hasenpappel genannt, wächst an Wegen und Hecken. Aus den Blümlein, welche an der Pappel wachsen, bilden sich die runden Käslein, welche den Samen enthalten.

Die Pflanze zerstoßen und über Geschwüre gelegt, macht sie weich; die Blätter zerstoßen, mit Honig über Augengeschwüre gelegt, heilt sie; solche in Milch gelegt und die letztere getrunken, benimmt in 6 Tagen den hartnäckigsten Husten. Wurzeln und Samen weich gesotten, bis sich der Sud verdichtet, geben eine gute Salbe auf Wunden und Schäden. Ein Bad von Pappeln erweicht die verhärtete Mutter. Die gesottene Brühe in einem Clystier beigebracht, stärkt und heilt die Mutter, nimmt auch die Entzündung aus den Gedärmen. Ein Fußbad aus dem Absud der Pappeln zieht die Hitze aus dem Kopfe und entfernt die Kopfschmerzen.

Sauerampfer. Derselbe bedarf seines Bekanntseins wegen keiner näheren Beschreibung und es wird hier nur auf seine verschiedenen Nützlichkeiten aufmerksam gemacht.

In Wein gesotten, gegessen und getrunken, reinigt sie Leber und Milz, vertreibt daher auch die Gelbsucht, befördert die Periode, macht einen guten Appetit und einen guten Magen. Sauerampfersaft getrunken, ist vortrefflich gegen die Goldader; in die trüben Augen gestrichen, werden sie wieder hell. Die Blätter als Salat in Oel und Essig gegessen, besänftigen die galligen Fieber und Aufwallungen der Galle.

Wollkraut (Königskerze). Es giebt verschiedene Arten des Wollkrautes, sie haben aber einerlei Kraft. Sie wachsen auf den Feldern, an schattigen Stellen, auf Hügeln und Bergen.

Dieses Kraut mit Fenchel und Süßholz in Wein oder Wasser gesotten, ein wenig Zucker zugesetzt, durch ein Tuch geseihet und davon getrunken, vertreibt Engbrüstigkeit, Husten, führt den Schleim ab von der Brust, entfernt die Heiserkeit und durch Gurgeln die Hals- und Kehlenübel. Der Saft dieses Krautes mit Essig vermischt und auf ein verbranntes Glied gelegt, heilt und stillt den Brand.

Peonien. Heißen auch Pfingstrosen, Königsrosen. Die Wurzel in Wein gesotten und davon getrunken, ist vortrefflich gegen die Gelbsucht und Blasenschmerzen; reinigt auch das Geblüt. Die Wurzel pulverisirt, in Wein gesotten und davon getrunken, macht harnen und reinigt Leber und Niere.

Anis. In Wasser gesotten und als Thee benutzt, entfernt er Husten und Engbrüstigkeit; hilft auch in vielen Magenleiden, wenn man ihm Zimmtrinde zusetzt. Anisthee wirkt auch vortheilhaft in der Wassersucht, denn er treibt den Harn.

Epheu. Die Blätter in Wein gesotten und über Geschwüre und Schäden gelegt, macht sie heilen. In Essig gesotten und über die schmerzende Milz gelegt, stillt die Schmerzen.

Dill. Dieses dem Fenchel gleichende Gewächs wird größtentheils in den Gärten gezogen, wächst aber auch von sich selbst auf den Feldern.

Das Kraut, gegessen, stärkt den Magen, bringt den Säugenden viele Milch. Auch der Same mit der Blüthe in Wein oder Wasser gesotten und davon getrunken, vermehrt die Milch bei den säugenden Weibern. Dillsamen, in Wasser gesotten und den Dampf nach dem Unterleib geleitet, stillt den Schmerz in der Gebärmutter. Der Genuß des Dill ist schlaferregend, besonders Dilläl, an die Schläfe gestrichen, erzeugt Schlaf. Das letztere oder Dillsaft, warm in die Ohren geschüttet, stillt die Ohrenschmerzen. Die zerstoßene Wurzel, auf die Augen gelegt, benimmt ihnen die große Hitze.

442. Pflanzen in Moos zu ziehen.

Fülle die Blumentöpfe mit Moos, lasse die Pflanzen darin wachsen, wobei man wie bei Erde verfährt und nur das Moos von Zeit zu Zeit zusammendrückt. Viele Pflanzen wachsen in demselben weit besser als in der Erde. Kalthauspflanzen, die in der Erde nicht treiben wollen, kommen in Moos sehr gut fort.

443. Pflanzen, Wachsthum der, zu befördern.

Alle Gewächse, besonders aber Gartenpflanzen, werden zu dem üppigsten Wuchse gebracht, wenn sie nach dem Verpflanzen, bis sie halb erwachsen sind, dreimal mit Wasser begossen werden, das mit 15 Gran Schwefelsäure (Sulphuric Acid) auf ein Quart Wasser versetzt ist. Selbst das Ungeziefer, namentlich die Erdwürmer, werden durch diesen Guß vertilgt. In Mistbeeten hält es alle kleineren Thiere ab und befördert den Wuchs der Pflanzen um 14 Tage früher.

444. Pflaster, schmerzstillendes.

Dieses Geheimmittel ist folgendermaßen zusammengesetzt. Opiumpulver und Campher, von jedem eine Drachme, werden in etwas Olivenöl aufgelöst und damit vermischt. Dann wird eine Unze Heftpflaster, wie man es in jeder Apotheke erhält, geschmolzen und sorgfältig der genannten Mischung einverleibt. Man bestreicht damit einen Lappen und legt diesen auf die schmerzhafte Stelle.

445. Pflaumen einzumachen.

Das Einmachen der Pflaumen kann auf verschiedene Weise geschehen. Um grüne Pflaumen einzumachen, durchsticht man große ausgewachsene aber noch unreife Früchte an verschiedenen Stellen mit der Gabel, legt sie in kaltes Wasser, kocht Flußwasser, fügt etwas Salz und Weinessig zu, schüttet die Pflaumen hinein, läßt sie weich werden, ohne sie zu kochen, nimmt sie dann vom Feuer und läßt sie in demselben Wasser zugedeckt stehen, bis sie erkaltet sind und die grüne Farbe wieder erlangt haben. Dann thut man sie in anderes kaltes Wasser, gießt dies einige Mal ab, frisches darauf, läßt sie bis zum andern Tage darin, gießt das Wasser rein ab, thut die Pflaumen in einen Napf und zu Fäden gekochten Zucker über dieselben. Nachdem Alles erkaltet, bringt man Pflaumen nebst Zucker nochmal aufs Feuer, läßt die Pflaumen mehrmals mit aufkochen und schäumt sie fleißig ab. Dann werden sie in Gläser gefüllt, die man nach dem Erkalten der Pflaumen zubindet.

446. Pflaumenmuß.

Reife Pflaumen werden gewaschen, ausgekernt, und in einem großen blank gescheuerten Kessel bei gelindem Feuer unter beständigem Umrühren so lange gekocht, bis sie rein aufgelöst sind. Man kann auch die Kerne in den Pflaumen lassen und mitkochen, da die zerkochten Pflaumen mit oder ohne Kerne durch einen Durchschlag oder ein Sieb getrieben werden, um die Schalen zu entfernen, so schadet das nichts. Der durchgetriebene Brei wird wieder in den Kessel gebracht, Feuer darunter gemacht und unter einem Zusatz von Hollunderbeeren (Elder Berry) — auf ½ Peck Pflaumen 1 Hand voll reife schwarze Hollunderbeeren — und Wallnüssen (mit den grünen Schalen derselben), auch einige Citronenschalen, 4 Unzen Ingwer (Ginger) und ebenso viel Gewürznelken (Cloves) so lange eingekocht, bis das Muß nicht mehr vom Löffel herabfällt, sondern als ein Klumpen daran hängen bleibt. Je stärker es unter fortwährendem Umrühren (damit es nicht anbrennt) eingekocht wird, desto besser hält es sich, so daß es in Steintöpfen, mit Hammeltalg übergossen, mehrere Jahre gut aufbewahrt werden kann.

447. Pflaumensaft.

Pflaumensaft, Pflaumensyrup, wird dargestellt, indem man ganz reife, blaue Pflaumen rein wäscht, entkernt, in ein hölzernes Gefäß thut, eine Nacht darin stehen läßt, am folgenden Tage mit hölzerner Keule stampft, dem Brei etwas Wasser zusetzt, ihn allmählich in einen leinenen Preßbeutel füllt und preßt. Den ausgepreßten Saft versetzt man mit ebenso viel Wasser, bringt ihn auf's Feuer, erhitzt ihn langsam zum Kochen, schäumt fleißig ab und schüttet nach und nach so viel gepulverte Kreide (Powdered Chalk) hinein, bis der Saft nicht mehr aufbraust und ein hineingetauchtes blaues Lackmuspapier (Litmus Paper) nicht mehr roth wird. Nun gießt man den Saft durch Flanell, läßt ihn völlig abklären, und dünstet ihn in einem Kessel zur Syrupsdicke ein.

448. Pflaumenwein.

Vollkommen reife, gesunde Pflaumen werden entstielt, gemahlen, der Brei in ein gut gereinigtes Faß gethan und der Gährung überlassen. Während derselben bleibt das Spundloch offen. Ist die Gährung beendet, so ist der Wein fertig. Schmackhafter wird er, wenn man nach der Gährung etwas Zimmt und Gewürznelken zusetzt, und das zugespundete Faß 5 Monate ruhig liegen läßt. Nach dieser Zeit wird der Wein auf Flaschen abgezogen.

449. Pfropfen der Obstbäume.

Da unsere Obstbäume sich durch Samen nicht echt fortpflanzen lassen, so müssen dieselben durch Veredelung weiter fortgepflanzt werden. Die aus Samen gezogenen Wildlinge (hier Unterleger genannt) werden beim Pfropfen mit dem Reise einer verwandten Obstart (Edelreis) in innige Verbindung gebracht.

Die beste Tageszeit zum Pfropfen ist im Frühjahr (März und April) von 10 Uhr Vormittags bis gegen 3 Uhr Nachmittags an heitern, stillen Tagen. Nöthigenfalls kann man auch Ende September in den Spalt pfropfen. Bei Nässe und Wind darf man nicht pfropfen. Das Abschneiden der Edelreiser (am besten auf der Morgenseite des Baumes, weil sie daselbst gewöhnlich kräftiger sind) geschieht vom December bis Anfangs März, gewöhnlich aber im Februar, an frostfreien, trocknen Tagen. Es müssen vorjährige, kräftige Sommerschoß-Holzzweige von einem gesunden, wuchshaften Baum fruchtbarer Art sein. Zu hochstämmigen Bäumen nimmt man Reiser, die am Baum ungehindert in gerader Richtung emporwuchsen, zu Zwergbäumen Reiser, die in schiefer Richtung aus ihren Bäumen hervorgewachsen sind, weil diese minder frech wachsen. Man bewahrt die Pfropfreiser bis zur Verwendung an einem schattigen Orte in der Erde auf. Bei Frost darf man die Reiser nicht mit bloßen Händen angreifen, sie auch nicht in der Stube aufthauen lassen, sondern muß sie ½ Stunde in kaltes Wasser legen, und dann in die Erde bringen. Reiser, die im Kern roth, am Bast schwärzlich sind, haben vom Frost gelitten und müssen weggeworfen werden. Reiser, die man aus der Ferne bekommt und sehr ausgetrocknet sind, weiche man 24 Stunden in kaltem Wasser ein, ehe man sie aussetzt.

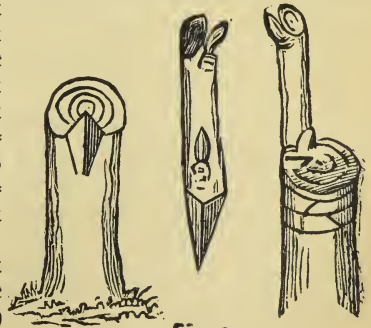


Fig. 1.

Die einfachste und dabei vollkommen zuverlässige Art des Pfropfens ist die mit dem Gaisfuß, wie dieselbe durch die nebenstehende Abbildung (Fig. 1) veranschaulicht wird. Die Unterlage wird wie beim Spaltpfropfen abgeschnitten und abgeglättet, dann wird ein rechtwinkeliges keilförmiges Stückchen aus der Seite derselben herausgeschnitten. Das Edelreis wird so

zugeschnitten, daß es genau in den Ausschnitt an der Unterlage hinein paßt. Dann wird es verbunden und die Wundstellen werden mit Baumwachs verstrichen.

Alte tragbare Obstbäume, deren Früchte nicht gefallen, pfropft man um, d. h. man setzt eine bessere Sorte darauf. Man muß aber einen Ast oder mehrere Aeste als Zugäste stehen lassen, damit der Baum nicht im Safte ersticke.

Das Edelreis nimmt man zu allen Pfropfarten gewöhnlich in einer Länge von 2 oder höchstens 3 Augen, wovon immer das unterste nach innen, nach der Wundfläche zu gerichtet wird. Bei Unterlagen, die einen Zoll oder mehr Durchmesser haben, setzt man auf beiden Seiten ein Reis ein, wovon später, wenn beide angewachsen sind und der Spalt vernarbt ist, das schwächere über der Veredlungsstelle weggeschnitten wird. Nach dem Einsetzen des Reises wird die Veredlungsstelle gut verbunden und sämmtliche freiliegende Wundflächen, sowie die Schnittfläche über dem obersten Auge des Edelreises mit Baumwachs bestrichen.

Als eine der vorzüglichsten Pfropfmethoden ist das Copuliren (Fig. 2) zu empfehlen. Man verbindet durch 2 Schnitte ein Edelreis mit einem Wildling so, daß beide Zweige in einen zusammen wachsen. Das Copuliren ist die leichteste aller Veredlungsarten; es geschieht von Mitte März bis Ende April, wenn der Saft der Bäume zu treiben anfängt. Man gibt dem Edelreis von 3 Augen am untersten Ende und dem Wildling am obersten Ende einen schrägen rehfußähnlichen Zuschnitt von 1 Zoll Länge so, daß beide Schnitte genau über einander passen, und nicht nur Rinde auf Rinde, Holz auf Holz und Kern auf Kern zu stehen kommt, sondern auch inwendig keine Höhlung stattfindet. Darauf hält man die Copulirstelle mit den Daumen und Zeigefinger der linken Hand, legt ein Ende des mit Baumwachs bestrichenen Bandes zwischen Daumen und Reis an, und wickelt das Band mit der rechten Hand um den ganzen Schnitt der Länge nach fest. Wenn das Reis anfängt zu treiben und zu grünen, wird der Verband gelüftet und späterhin ganz entfernt. Bei einjährigen Trieben oder Sommersprossen muß der Abschnitt vom Wildling nahe an einem Auge geschehen, so daß der Augenträger gerade zum Fuß des Abschnitts gemacht wird; auch muß man den Schnitt am Edelreis so einrichten, daß dessen unterstes Auge nahe am Schnitt zu stehen kommt, weil es besser ansaugt. Hierauf legt man das Band um.

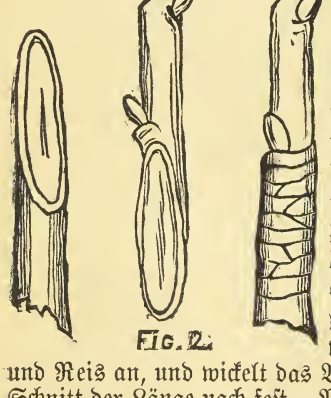


Fig. 2.

Um Wurzeln zu copuliren, nimmt man frische 4 Zoll lange, mit einigen Haarwurzeln versehene Wurzeln und copulirt sie ebenso wie die Wildlinge, nur daß man Edelreiser mit 4 Augen aufsetzt. Die copulirten Wurzeln setzt man so tief ein, daß die Erde die copulirten Stellen 3 Zoll bedeckt; das oberste Auge muß aber über der Erde stehen. Nach

2 Jahren haben die in die Erde gekommenen Augen schöne Wurzeln geschlagen; dann kann man den wilden Theil der Copulirstelle wegschneiden und das Stämmchen in die Pflanzschule versetzen, wo es schnell emporwächst. Dieses Copuliren kann man im Winter in der Stube vornehmen und die copulirten Wurzeln in Sand setzen. Erst im Frühjahr werden sie in den zubereiteten Boden gepflanzt.

Das Pfropfen des Weinstocks geschieht hauptsächlich, um alte, unfruchtbare Stöcke zu verjüngen. Man pfropft am besten in den Spalt unter der Erde, sägt dazu den Stock ab, schneidet rechts und links in ihn einen kleinen Absatz ein, unterbindet ihn, macht einen reinen und glatten Spalt von 2 Zoll Länge, steckt in die Mitte dieses Spalts das unten kegelförmig zugeschnittene Reis, verbindet die Pfropfstelle mit Bast, und bedeckt Stock und Pfropfreis 3—4 Zoll hoch mit Erde, so daß noch ein Auge des Pfropfreises über den Boden hervorragt. Will man nicht den ganzen Stock veredeln, so pfropft man nur eine starke, einjährige Rebe in den Spalt, und legt sie in die Erde, so daß nur 1 Auge des Pfropfreises über dem Boden hervorragt. Die beste Zeit zum Pfropfen ist im März und Anfangs April, kurz ehe die erste Saftbewegung eintritt. Im folgenden Jahr werden die Reben auf kurze Schenkel und Zapfen geschnitten. Das Pfropfen über der Erde darf nur an solchen Schenkeln geschehen, die 4—5 Augen getrieben haben.

450. Photographien, verbleichte, wiederherzustellen.

Die Bilder werden zuerst einige Zeit in Wasser gelegt, dann zwei bis drei Minuten lang in eine Lösung von gleichen Theilen Doppelt-Chlorqueckſilber (Corrosive Sublimate) und Wasser getaucht und dann tüchtig gewaschen. Die Veränderung tritt ein, sobald sie in das Queckſilberbad kommen.

451. Polirlack.

10 Unzen gepulverter Schellack (Shellac) werden in 4 Pfund Weingeist (Alcohol) unter Umschütteln aufgelöst und mit 2 Unzen erwärmtem venetianischen Terpentin (Venitian Turpentine) versetzt und die Mischung filtrirt.

452. Politur, einfache, für Möbel.

Feine Holzarten, wie Kirsch-, Pflaumen-, Nuß-, Apfel- und Birnholz, sowie die festen ausländischen Hölzer werden am einfachsten durch Milch polirt. Nachdem die Möbel vom Schmutze und Staube gereinigt sind, nimmt man Milch, so frisch als möglich, da dann die fetten Theile sich noch nicht abgesondert haben, und streicht sie auf das Holz, worauf man mit einem wollenen Lappen so lange reibt, bis alle Feuchtigkeit verschwunden ist. Dieses wird mehreremale wiederholt. Die Milch hat vor dem Oele den Vorzug, daß sich der Schmutz nicht so leicht an die Geräthe hängt, daß sie keinen unangenehmen Geruch verbreitet und daß das Geräthe gleich wieder gebraucht werden kann. Bei neuen Möbeln wird das Einreiben anfangs wöchentlich wiederholt.

453. Pomaden, wohlriechende.

Man kann auf folgende, einfache Weise sich selbst die feinsten Pomaden bereiten: Man verschaffe sich während der Blüthezeit ½—1 Pfund gutes, frisches Schweinefett, schmelze es und gieße es durch ein feines Haarsieb in frisches Brunnenwasser, dem man ein paar Prisen Kochsalz und ebensoviel Alaunpulver (Powdered Alum) zugesetzt hat. Durch dieses Verfahren körnt sich das Fett und wird von anhängendem Blut und Häuten befreit. Um es aber vollkommen rein zu erhalten, was von der größten Wichtigkeit ist, muß dieses Verfahren 3—4 Mal wiederholt werden. Schließlich muß das Fett mehreremal tüchtig in frischem Wasser gewaschen und dann noch einmal geschmolzen werden, um es von dem anhängenden Wasser zu befreien. Darauf gießt man es in einen Topf und stellt es so auf einen warmen Herd, daß es in flüssigem Zustande bleibt. In dieses Fett wirft man so viele von allen Insecten gereinigte wohlriechende Blüthen oder Blüthenblätter, als das Fett bedecken kann, läßt sie 24 Stunden darin, seiht durch und setzt neue Blüthen zu. Wenn dies eine Woche lang wiederholt wird, so hat man eine feine höchst parfümirte Pomade, wie man sie im Handel selten oder nie bekommt.

454. Porzellangefäße zu reinigen.

Um Porzellangefäße zu reinigen scheuert man sie mit einem reinen Tuch mit heißem Wasser und Kleie, und spült dann mit kaltem Wasser nach. Das Wasser zum Abwaschen darf aber nicht zu heiß sein, weil sonst das Porzellan Risse bekommt. Das gewaschene und gespülte Geschirr muß rein ablaufen und mit einem Tuch sorgfältig abgetrocknet werden. Sind Porzellangeschirre durch Alter und Rauch braun geworden, so begießt man sie mit Schwefelsäure (Sulphuric Acid), entfernt diese dann nach ½ Stunde und scheuert dann mit feinem Sand und Wasser.

455. Putzpulver für angelaufene Spiegel.

Man befeuchtet ½ Unze gebrannte Magnesia (Magnesia) mit ½ Unze reinstem Benzin (Benzine) und bewahrt die Masse in einem gut verkorkten Glase auf. Das Putzen geschieht mit kleinen Baumwollenbäuschchen.

456. Pyrethrum.

An seinen Früchten sollt Ihr es erkennen.

Viele Feinde haben Landwirthe und Gärtner zu bekämpfen. Verdrießlich waren uns besonders die Verwüstungen, welche die Kohlraupe an unserem Kraut in Gärten und Feldern anrichtete. Schien es doch fast, als ob wir auf den Genuß unseres vortrefflichen vaterländischen Leibgerichts verzichten müßten. Andere gefräßige Raupen zerstörten unsere Johannisbeersträucher. Unsere Gurken, Melonen u. s. w. erlagen den Verwüstungen durch Käfer und andere Insekten mancher Art.

Da erschien als Retter in der Noth das Pyrethrumpulver, mit dessen Hülfe wir die gefräßigen Insekten-Bestien, die die Freude an unseren Gemüsegärten so häufig in bitteres Leid verwandelten, ohne große Mühe und mit geringem Kostenaufwand unschädlich machen können.

Wer sich, seit wir im Besitze dieses Mittels aller Mittel sind, sein Kraut von den Kohlraupen, seine Johannisbeersträuche, seine Gurken- und Melonenranken u. s. w. von anderen Insekten zerstören ließ, muß ganz bedeutend hinter der Zeit zurückgeblieben sein.

Das Pyrethrum gehört zu den Steckenpferden des alten Hans. Recht lustig hat er sich im Laufe des verflossenen Sommers auf demselben umhergetummelt. Nicht nur aus Eigennutz, sondern auch zu Nutz und Frommen seiner vielen Leser.

Nicht allein erwies sich dasselbe als durchaus zuverlässig in Feld und Garten, sondern auch als unentbehrliches Hausmittel kann ich es für verschiedene Zwecke kaum dringend genug empfehlen.

Es ist meine Absicht, meinen Lesern einen ausführlichen Bericht über die Resultate meiner Versuche und Erfahrungen vorzulegen. Ich habe zwar schon an anderer Stelle das Lob des Pyrethrums in allen Tonarten gesungen, doch haben zweifellos sehr viele meiner Leser die Verwüstung ihrer Gärten durch Insekten zu beklagen. Noch einmal wage ich darum mit meinen etwas bedenklich kurz ausgefallenen Beinen einen neuen Anlauf. Wer nun nicht hören will, mag später fühlen. Mit anderen Worten: Wer das ihm hier gebotene Mittel zur Vertilgung der Insekten aus Gleichgültigkeit, Nachlässigkeit oder verschwenderischer Sparsamkeit nicht anwenden will, der mag seine Finger lecken, während Andere sich beim Sauerkraut — (Speck und Knödel sind auch dabei) — und anderen Schleckereien gütlich thun.

Solche meiner Leser, welche die Zeitung lesen, wissen längst, daß das Pyrethrumpulver aus den getrockneten Blüthen einer zur Familie der Camillen gehörigen Pflanze, die früher fast ausschließlich in Persien und Dalmatien gebaut wurde, bereitet wird. Der Ursprung des aus der Pyrethrumpflanze hergestellten Insekten-Pulvers wurde lange als Geheimniß sorgfältig gehütet. Seit Jahren ist nicht nur das Geheimniß gelöst, sondern man baut jetzt auch außerhalb Persien und Dalmatien die Pyrethrumpflanze, in großem Maßstabe besonders in unserem gesegneten Californien. Dazu kommt, daß das in Californien fabricirte Pulver sich in seiner Wirkung als kräftiger erweist, als das aus Persien und Dalmatien früher bezogene.

G. N. Milco, ein Dalmatier, kultivierte die ersten Pyrethrumpflanzen in Californien. Das daraus gewonnene Pulver belegte er, auffallender Weise, mit dem Namen Buhach.

Das Pyrethrumpulver zeichnet sich vor allen anderen Insekten-Vertilgungsmitteln nicht nur durch seine Leistungsfähigkeit aus, sondern auch namentlich durch den Umstand, daß es vollkommen unschuldiger Natur, und nur den Insekten verderblich ist.

Voraussichtlich wird die Kultur der Pyrethrumpflanze eine immer größere Ausdehnung gewinnen. Eine Ermäßigung des Preises würde die natürliche Folge sein. Schon jetzt kauft man das Pulver zu 30—50 Cents

pro Pfund. Die Waare ist leicht, ein Pfund reicht weit. Ich habe zu meinen vielen Versuchen und in meinem ziemlich großen Gemüsegarten in diesem Jahre kaum zwei Pfund des Pulvers verbraucht. Davon kommt ein nicht geringer Theil auf das Hühnerhaus.

Das Pulver kommt in mannigfacher Weise zur Verwendung. Man gebraucht dasselbe trocken, dann aufgelöst in Wasser, ferner mit Alcohol als Tinctur, endlich als Räuchermittel. In jeder dieser Weisen wurden von mir mannigfache Versuche angestellt, die sämmtlich volle Befriedigung gaben.

1. Der Gebrauch des trocknen Pulvers. Diese Art des Gebrauchs ist ziemlich allgemein bekannt. Man bedient sich dabei eines kleinen blechernen Blasebalgs oder Püsters, der für wenige Cents in jeder Apotheke zu haben ist. Bestäubt man mit dem Pulver vermittelst solches Blasebalgs Insekten oder deren Gänge im Garten, Stall oder Haus, so bringt es ihnen sicheres Verderben. Geflügelmilben, Thierläuse, Ameisen, Fliegen, Mücken, Wanzen, Raupen, Käfer u. s. w., haben für Den, der das Pulver richtig zu gebrauchen weiß, ihre Schrecken verloren. Insekten, die Hornflügel tragen, sind weniger empfindlich gegen dasselbe als andere, doch hilft auch bei ihnen kein Widerstreben.

Für den Garten- und Feldgebrauch findet man bei den Samenhändlern um geringen Preis größere, aus Holz und Leder angefertigte Blasebälge oder Bestäuber, die ganz vorzügliche Dienste leisten und Dem, der sie einmal gebraucht hat, geradezu unentbehrlich sind.

2. Auch in Vermischung mit anderen Substanzen läßt sich das Pyrethrumpulver trocken verwenden. Ist das Pulver frisch und unverfälscht, so kann man dasselbe mit anderen feinen Substanzen vermischen, in ähnlicher Weise wie man das Pariser Grün mit Gyps, Mehl u. s. w. vermischt. Ich machte in dieser Richtung eine Reihe von Versuchen und gelangte zu der Ansicht, daß bei kleinen Insekten ein Theil Pyrethrum mit 15 Theilen Mehl vermischt von tödtlicher Wirkung ist. Geflügelläuse, kleine Ameisen, selbst kleine Raupen, welche mit dieser Mischung bestäubt wurden, streckten bald das Gewehr. Bedeutend erhöht wird die Wirkung der Mischung, wenn man dieselbe vor dem Gebrauche einige Tage in möglichst luftdichten Gefäßen (Blechbüchsen) aufbewahrt, so daß die ganze Masse von der Kraft des Pyrethrums durchdrungen wird. Ich vermischte 2 Unzen Pyrethrum mit 10 Unzen Weizenmehl, verschloß die Mischung 36 Stunden lang in einer Blechbüchse, deren Deckel ich mit Wachs verklebte. Die Wirkung dieser Mischung schien eben so tödtlich, als die des reinen Pulvers. Ich bestäubte einige Raupen mit dem reinen Pulver, andere mit der Mischung, sie verendeten zu gleicher Zeit. Ein Beamter des Ackerbauamts in Washington machte ähnliche Erfahrungen. Seine Mischung bestand aus 1 Theil Pyrethrum und 10 Theilen Mehl. Nach 48stündigem, luftdichtem Verschluß tödtete er durch Bestäubung die zählebige Baumwollenmade. Wir bestäubten unsere Johannisbeersträuche und andere Gartengewächse vermittelst des oben erwähnten größeren Blasebalgs mit einer Mischung von 1 Theil Pyrethrum mit 5 Theilen Mehl und hielten sie vollkommen unversehrt von den Raupen. Es bedarf wohl kaum der Er-

wähnung, daß die Bestäubung wiederholt werden muß, so oft sich aufs Neue Insekten sehen lassen. Bei unseren Johannisbeerstauden genügte zweimalige Bestäubung im Laufe des Sommers. Die Käfer auf Gurken und Melonen mußten häufiger bedient werden. Mühe und Kosten sind gering; der Lohn ist groß, der Erfolg sicher.

Beiläufig soll hier bemerkt werden, daß das Pyrethrumpulver an einem durchaus trockenen Orte in wohl verschlossenen, möglichst luftdichten Gefäßen aufbewahrt werden muß.

3. Man kann das Pulver in Wasser auflösen, und diese Lösung zur Verwendung bringen. Nach meinen Erfahrungen verdient diese Art der Verwendung im Garten den Vorzug vor allen anderen. Wir lösen etwa 2 gehäufte Kochlöffel voll des Pulvers in acht Quart Wasser auf und benässen damit vermittelst der Gießkanne oder einer Gartenspritze Pflanzen und Sträucher. Wir verloren auch nicht eine einzige Kohlpflanze, obgleich wir dieselben im Laufe des Sommers nur zwei Mal mit der Pyrethrumlösung begossen und die Schmetterlinge in hellen Haufen vorhanden waren. Die Beamten des Ackerbauamts lösten ½ Unze des Pulvers in 2 Gallonen Wasser auf und vertilgten mit dieser Lösung die zähen Baumwollenmaden. Zur Vertilgung der jungen Maden genügte eine Lösung von 25 Gran Pyrethrum in 2 Quart Wasser. Die Lösung muß, um recht wirksam zu sein, frisch zur Verwendung kommen.

4. Auflösung in Spiritus. In vielen deutschländischen Zeitungen findet man neuerdings unter dem funkelnagelneuen Namen „Zacherlin" ein „unfehlbares Insekten-Vertilgungsmittel" angezeigt. Dieses „berühmte Mittel" können sich die Leser des alten Hans selbst bereiten. Es kostet ihnen dann etwa ein Zwanzigstel dessen, was unsere lieben Vettern in Deutschland, die so viel vom amerikanischen Humbug und von der eigenen Treu und Redlichkeit zu sagen wissen, für das neue Wundermittel, das „Zacherlin", fordern. Man giebt drei Eßlöffel voll Pyrethrumpulver in ¼ Quart Alcohol, läßt diese Mischung in einer verkorkten Flasche einige Tage stehen und fertig ist das „Zacherlin". Man setzt zu einem Theil der Tinctur sechs Theile Wasser und bespritzt damit die von Insekten befallenen Pflanzen vermittelst eines Gummi-Bestäubers, deutsch: Refraichisseur. Dieses Mittel steht bei Frau Grete in hohem Ansehen. Es leistet bei den Hauspflanzen vortreffliche Dienste und „kommt sehr händig".

5. Auch zur Räucherung läßt sich Pyrethrum verwenden. Zündet man dasselbe in einem Zimmer an und verschließt Thüren und Fenster, so entsteht ein Rauch, der die sämmtlichen in dem Zimmer vorhandenen Fliegen und Mücken für immer unschädlich macht. Wir feuchteten das Pulver ein wenig an und formirten aus demselben kleine Kerzen, ähnlich den Räucherkerzen. Der Rauch verbreitet keinen unangenehmen Geruch, ist auch sonst nicht sonderlich lästig. Fast glaube ich, daß, wenn man in einem festverschlossenen Zimmer den Rauch einige Stunden lang unterhielte, so daß er in die Fugen und Ritzen der Wände und Bettstellen u. s. w. dringen müßte, auch die Wanzen denselben erliegen würden. Versucht habe ich's nicht, dazu fehlte es an Wanzen.

Das Pulver soll nach den Erfahrungen der Beamten des Ackerbauamts mit der Zeit einen Theil seiner Kraft verlieren. Auch ich fand altes, importirtes Pulver fast wirkungslos. Hiermit soll nicht gesagt sein, daß dasselbe bei gehöriger Vorsicht sich nicht einige Jahre aufbewahren läßt. Nach den Mittheilungen eines lieben Freundes in Deutsch-Athen erwies sich zwei Jahre altes Pulver noch fast brauchbarer als frisches. Man sei aber, trotz alledem, vorsichtig beim Einkaufe des Pulvers und kaufe keine Waare, die sich seit Großpapa Olims Zeiten als Ladenhüter in den Apotheken umhergetrieben hat. Seit Pyrethrum in Amerika gebaut wird, sollte derartige verlegene Waare von keinem halbwegs anständigen Menschen zum Verkauf ausgeboten werden.

Mit dieser Belehrung glaubt der alte Hans seinen Bauernbrüdern wie den Lesern in der Stadt einen wesentlichen Dienst erwiesen zu haben. Hoffentlich werden viele derselben von dem einfachen Mittel in irgend einer der hier angeführten Weisen Gebrauch machen.

Ich schließe mit den Worten: **Vivat Pyrethrum!**

457. Quark.

Quark (auch Quarg, Zwark, Matz, Topfen, Bruch, Mutter genannt) ist die weiche Käsemasse, welche sich bei dem Sauerwerden oder durch Zusatz von Lab aus der Milch ausscheidet; sie wird frisch mit Salz oder mit Rahm angerührt, zu Speisen verwendet und bildet das Material zur Käsefabrication. (Siehe Käse.)

Mit Salz, etwas Milch und feingehackten Zwiebeln, nach Geschmack auch mit Kümmelkörnern gemischt, frisch zu ganzen Kartoffeln oder auf Brot gestrichen, gilt der Quark als angenehme Zukost und wird in manchen Gegenden sehr gern gegessen. Außerdem wird er noch, mit Eiern, Zucker und Gewürzen vermengt, zum Bestreichen von Kuchen und allerlei anderem Backwerk und Mehlspeisen verwendet. Die sehr beliebten Quarkkeulchen bereitet man aus einem gut durchgearbeiteten Teig (½ Pfund Mehl, 1 Unze in Milch oder Wasser aufgelöste Preßhefe, 2 Unzen zerlassene Butter, 1 Unze Zucker, die abgeriebene Schale einer Zitrone, 5 Drachmen süße und 6—8 bittere Mandeln geschält und gestoßen, 2 Unzen Korinthen), zu dem man zuletzt noch ½ Pfund ausgepreßten frischen Quark mit 1 Prise Salz hineinarbeitet. Ist der Teig ¼ Stunde gegangen, formt man kleine Brödchen und backt diese in kleine Windbeutelformen oder dergleichen mit etwas Butter auf beiden Seiten. Sie werden als Mehlspeise warm mit Fruchtsauce aufgetischt. Will man sie in heißem Schmalz ausbacken, macht man sie etwas kleiner und bestreut sie nach dem Entfetten mit Zucker und Zimmt.

458. Quetschungen.

1. Lege Kochsalz auf dieselben in ein Tuch in heißes Wasser getaucht, möglichst heiß.

2. Ein Läppchen, das täglich 3—4 Mal mit gleichen Theilen Salzwasser und Essig befeuchtet wird, wird auf die gequetschte Stelle gelegt

3. Blaue und gelbe Flecke lassen sich leicht vertreiben, wenn man Kleie auflegt, die man mit Salz und Essig einkocht, bis sie alle Feuchtigkeit eingezogen hat.

4. Ein anderes vielfach auf's wärmste empfohlene Mittel ist eine Abkochung von Baldrianwurzel (Valerian Root). Nachdem man die Wurzeln ½ Stunde in Wasser gekocht und dieses durch ein leinenes Tuch geseiht hat, taucht man die Compresse hinein und legt sie auf die kranke Stelle und sorgt weiter dafür, daß der Umschlag stets feucht bleibt.

459. Quittensaft.

Um denselben herzustellen, verfährt man auf folgende Weise: Man reibt das Wollige von den Quitten, macht die Putzen heraus, schneidet sie in dünne Stückchen und kocht sie auf (jedoch nicht zu weich, damit sie nicht matschig werden), gießt das Wasser ab und verdeckt sie, damit dieselben so warm als möglich bleiben, denn sobald man die Quitten kalt werden läßt, preßt sich der Saft aus ihnen nicht gut aus. Nach diesem thut man die Quitten in ein leinenes Tuch und drückt dieselben in solchem mittelst einer Presse aus, fügt zu 1 Pfund Saft 1 Pfund gestoßenen (granulated) Zucker hinzu, läßt dies einigemal zusammen aufkochen und füllt die Masse, wohl abgeschäumt, in gewärmte Flaschen. Roth kann man den Saft färben, wenn man demselben während des Aufkochens mit Zucker einige Löffel voll Lackmustinctur hinzusetzt. Die Lackmustinctur aber bereitet man, indem man einige Scruple Lackmus (Litmus) in ½ Pint heißen Wassers auflöst.

460. Räuchern des Fleisches.

Das Räuchern der Fleischwaaren hat nicht nur den Zweck, dieselben gegen Verderben zu schützen, sondern es soll ihnen dadurch auch ein eigenthümlich angenehmer Geschmack ertheilt werden. Das wichtigste Erforderniß zur richtigen Räucherung der Fleischwaaren ist ein gutes Rauchhaus. Wie in anderen Fällen, streckt sich auch hier der Bauer nach der Decke. So benutzt man denn wohl große Fässer oder aus rauhen Brettern zusammengeschlagene Buden zur Räucherung. Selten wird auf ein Rauchhaus großer Werth gelegt. Selbst der wohlhabende Bauer, so gut er sich jahraus, jahrein sein Fleisch schmecken läßt, denkt an alles Andere, nur nicht daran, sich ein wohleingerichtetes Rauchhaus zu bauen. Und doch ist ein eben so großer Unterschied zwischen Rauchfleisch und Rauchfleisch als zwischen Rauchhaus und Rauchhaus. Ein Schnittchen richtig gepökelter und gut geräucherter, gebratener Speckseite, welches unter dem Namen Rasher of Bacon auf den Frühstückstischen der vornehmsten Engländer alltäglich sein Erscheinen macht, ist ein kostbarer Leckerbissen; ein Schnittchen schwarz geräucherten, ranzigen Specks ist dagegen kaum genießbar.

An ein gutes Rauchhaus sind die folgenden Forderungen zu stellen. Dasselbe muß vollkommen t r o c k e n sein. Feldsteine, wie sie leider aus Mangel an Erfahrung und in gedankenloser Nachahmung seiner Nachbarn

der alte Hans zu seinem Rauchhause benutzte, sind, weil sie viel Feuchtigkeit anziehen, nicht verwendbar. Die Mauern sollten aus Backsteinen aufgeführt werden und doppelt sein, so daß sich im Innern derselben ein leerer Raum befindet. Die Oeffnungen, die zur Einführung kalter Luft dienen, müssen durch Drahtgeflechte gegen Insecten geschützt sein. Die Schornsteinröhre zur Abführung des Rauchs muß 1 Fuß im Quadrat weit sein. Der Rauch darf die Fleischwaaren nicht warm erreichen. Das Feuer, welches den Rauch liefert, muß so weit vom Fleisch entfernt sein, daß alle feuchten Dünste, welche im Rauche mit aufsteigen, verdichtet und niedergeschlagen werden, ehe der Rauch das Fleisch erreicht. Es ist daher rathsam, für das Feuer einen abgesonderten Raum zu haben.

Das Holz, welches zum Räuchern gebraucht wird, muß von trockener Beschaffenheit sein. Vorzüglich geeignet zum Räuchern ist Wacholderreisig, auch die Späne des Zuckerahorns und die abgekörnerten Welschkornkolben. Wer Wacholderreisig nicht bekommen kann, streue Wacholderbeeren auf das Feuer im Rauchhause. Häufiges Zulassen frischer Luft ist erforderlich.

Man läßt die aus dem Pökel gekommenen Fleischstücke abtrocknen, ehe man Feuer anlegt. Große Vorsicht ist erforderlich, um das zu starke Räuchern zu vermeiden. Durch zu langes Räuchern wird das Fleisch zähe und unverdaulich. Der zarte Rauchgeschmack ist angenehm, der starke höchst widerlich. Sobald die Stücke eine gelbe, bernsteinähnliche Farbe annehmen, sind sie hinreichend geräuchert. Die Stücke „dunkeln nach".

Für das Räuchern der verschiedenen Arten von Fleischwaaren gilt folgende Anweisung. Schinken und Schultern taucht man, nachdem alles etwa anklebende Salz abgewaschen ist, in eine Fleischfarbe und hängt sie dann in den Rauch. Fleischfarbe stellt man her aus einer Mischung von feiner, reingesiebter Holzasche und warmem Wasser; sie muß so dick wie Malerfarbe sein. Durch diesen Ueberzug wird das Fleisch gegen das Träufeln, die Fliegen und andere äußere Einflüsse geschützt. Zungen werden sehr schmackhaft, wenn man sie in Rinderdärme steckt. Sie dürfen nur kurze Zeit (8 Tage lang) geräuchert werden.

Rindfleisch muß vorher gut abgetrocknet, und dann in grobe, lose Leinewand eingenäht werden. Der Rauch darf nur gelind sein.

Spanferkel hängt man mit Papier umwickelt in den Rauch.

Gänsebrüste wälzt man erst in Kleie, bindet sie an hölzerne Spieße und setzt sie etwa 8 Tage lang geringem Rauche aus.

Was das Aufbewahren des geräucherten Fleisches anbetrifft, so geschieht solches am besten im Rauchhause, falls, wohl bemerkt, dasselbe so ist, wie es sein muß. Ein mustergültiges Rauchhaus ist im Winter frostfrei, im Sommer kühl, allezeit herrscht in demselben eine vollkommen trockene Luft. Wer ein solches Rauchhaus nicht besitzt (und wer besitzt es?) muß seine Fleischwaaren in Kisten zwischen Hafer, Heckerling, Holzasche, grobes Salz oder dergleichen verpacken und an einem kühlen Orte aufbewahren. Malzkeime sollen zu dieser Verpackung sehr gute Dienste leisten und außerdem dem Fleische einen angenehmen Geschmack verleihen.

461. Räucherpapier.

Man nimmt Stücke von Löschpapier und taucht sie in eine Alaun- (Alum) Auflösung, wozu man eine Unze Alaun und ein Pint Wasser nimmt. Nachdem diese Stücken gehörig geweicht haben, trocknet man sie wieder und streicht dann auf die eine Seite derselben eine Mischung aus gleichen Theilen Benzoegummi (Gum Benzoin), Weihrauch (Incense) und peruvianischen Balsam (Balsam Peru). Um das Gummi aufzustreichen, muß man es in einem irdenen Gefäße schmelzen, dann dünn über das Papier ausgießen und endlich die Oberfläche mit einem heißen Spatel ebnen. Will man mit diesem Papiere nun räuchern, so hält man Schnitte davon über eine Kerze, oder eine Lampe, so daß der Wohlgeruch sich verbreitet, ohne daß das Papier ins Brennen kommt.

462. Räude der Hausthiere.

Zunächst sei bemerkt, daß die unter dem englischen Namen Mange bekannte Hautkrankheit von den Deutschen mit dem Namen *Räude* belegt wird, und daß ein kleines Insect, die *Räudemilbe*, die nächste Ursache der Krankheit ist; ganz wie bei der *Krätze* der Menschen eine ähnliche, nur kleinere, Milbe als Ursache zu Grunde liegt. Auch glaube ich annehmen zu dürfen, daß die s. g. *texanische Pferde-* oder *Viehkrätze* nicht mehr und nicht weniger ist, als eine durch Milben ins Leben gerufene Räude. Wenigstens weiß ich aus Erfahrung, daß dasselbe Mittel die texanische Mange oder Krätze in Texas und die Pferderäude in Illinois heilte. Was hier als Mange oder Texan Horse- oder Cattle Mange (Itch) bekannt ist, kennt man in England unter dem Namen Mange, in Deutschland unter dem Namen Räude, Raude, Schabe, Krätze oder Grind. Es giebt keine Mange, Räude oder Krätze ohne Milben, weder in Texas noch sonst wo, und *was die Milben tödtet, heilt die Krankheit*. Nur giebt es verschiedene Arten von Milben, als Saugmilben, Grabmilben u. s. w.

Beim Beginn dieser Krankheit bemerkt man, daß die Haare an einigen Stellen ihren Glanz verlieren, sich entfärben und wie abgestorben aussehen, daß sie von selbst ausfallen, oder sich doch leicht auszupfen lassen. Die dadurch entstehenden kahlen Stellen sind unrein, als ob sie mit grauem Mehl bestreut wären. Bei genauer Untersuchung entdeckt man kleine Bläschen oder Knötchen, welche eine eiterartige Flüssigkeit enthalten, welche zu Schorf eintrocknet, der fest auf der Haut liegt und schwer zu entfernen ist. Das mit der Räude behaftete Thier, von einem fortwährenden Jucken geplagt, reibt sich, wo und wann es nur kann.

Ansteckung ist die alleinige Ursache der Räude, indem gesunde Thiere mit räudigen, oder mit Gegenständen, welche von räudigen Thieren angesteckt sind, in Berührung kommen.

Die *Grabmilbe* pflanzt sich auch unter der Haut des Menschen fort; kömmt zumeist bei Pferden, doch aber auch beim Rindvieh vor. Sie gräbt sich in die Haut ein und legt unter derselben Gänge an. Die *Bohrmilbe* oder *Saugmilbe* bohrt die Haut nur an und verursacht durch

ihren giftigen Biß die Erscheinungen der Hautkrankheit. Sie wird nur bei Pferden gefunden. Die dritte Pferdemilbenart kommt fast ausschließlich am Fuße der Pferde, nie bei anderen Thieren, vor.

Die Räude heilt nie von selbst. Sie greift immer mehr um sich. Wird ihr nicht gesteuert, so kann das Thier endlich an Abzehrung zu Grunde gehen.

Als Heilverfahren wird von deutschen Thierärzten das folgende empfohlen. Zunächst trennt man das räudige Thier von den übrigen. Handelt es sich um die Behandlung eines räudigen Pferdes, so muß dasselbe mit besonderen Putzgeräthen versehen werden. Dann wäscht man die räudigen Stellen mit heißem Seifenwasser vermittelst einer Bürste so rein als möglich. Dann erwärmt man ½ Pfund grüne Seife und 2 Pfund Theer über einem Feuer zu hinreichender Flüssigkeit, fügt 1 Unze Creosot hinzu, auch etwas Schwefelblüthe und trägt von diesem Gemische mit einem Pinsel recht dick auf alle kranken Hautstellen. Nach acht Tagen wiederholt man dieses Verfahren. Es dürften nur selten Fälle vorkommen, in denen die Räude nicht in 14 Tagen geheilt wäre. Den Theeranstrich läßt man von selbst abfallen. Während der Kur müssen die Thiere trocken und warm gehalten werden. Nach der Heilung, die man daran erkennt, daß das frühere Hautjucken vollkommen verschwunden ist, muß die Stallung mit heißem Seifenwasser, noch besser mit Lauge, gründlichst gescheuert werden.

Die Behandlung ist bei Pferden und Rindern dieselbe.

Der berühmte Engländer Stonehenge, verschreibt das folgende Mittel zur Heilung der Pferderäude:

8 Unzen Compound Sulphur Ointment,
1 pint Train or Sperm-Oil,
3 Unzen Spirits Turpentine.

Diese Bestandtheile werden gemischt und mit einem steifen Pinsel auf den räudigen Stellen eingerieben, und zwar jeden dritten Tag während des Zeitraums von 2—4 Wochen.

Das Mittel läßt sich auch bei der Rindviehräude anwenden.

Zur Reinigung des Stalles empfiehlt Stonehenge gründliches Waschen der Krippen u. s. w., selbst der Wände und des Fußbodens, mit einer Auflösung von Corrosive Sublimate (1 Unze Corros. Subl. auf 6 Unzen Methylated Alcohol und 1 Gal. Wasser), die man sich vom Apotheker anfertigen läßt.

Besondere Erwähnung verdient hier die Schafräude wegen ihres häufigen Vorkommens, der Schnelligkeit ihrer Verbreitung und der Schwierigkeit ihrer Ausrottung.

Wer die Schafräude erfolgreich bekämpfen will, muß nicht nur die Schafe, sondern auch deren Ställe in Behandlung nehmen. Reibt sich ein gesundes Schaf an einem Pfahle, an welchem sich nicht lange vorher ein räudiges gerieben hat, so kann die Ansteckung erfolgen. Es ist daher unerläßlich nothwendig, daß der Aufenthaltsort der Schafe, namentlich die Raufen, Wände, Krippen, Eimer gründlich gereinigt werden. Selbst der Zaun des Schafhofs (Sheep Yard) muß in die Kur. Sogar der Dünger muß, will man seiner Sache ganz gewiß sein, entfernt werden. Die Reini-

gung des Stalles, Zaunes u. s. w. geschieht durch einen Anstrich mit Kalkbrei, dem etwas Carbolsäure (Carbolic Acid) zugesetzt wird. Wer bei einer derartigen Säuberung des Stalles gleichzeitig die Schafe richtig behandelt, kann dieselben von der Räude befreien. *Aber auch nur dann.* Die Krankheit ist nicht unheilbar, nur muß man sich gefallen lassen, die erforderlichen Mittel richtig anzuwenden. Reichliche, kräftige Nahrung erzeugt nicht nur nicht die Krankheit, sondern sie befördert in sehr hohem Grade die Heilung derselben.

Wie bei der Räude der Pferde und des Rindviehs, so ist auch bei der Schafräude eine Milbe, die Schafräudemilbe, die erste Ursache derselben. — (Man hat auch hin und wieder behauptet, die Schafräude entstehe durch anhaltenden Regen und knappes Futter, doch scheint diese Annahme sehr fraglich.) — Die Milben graben sich nicht in die Haut der Schafe ein, man findet sie auf der Haut unter der Wolle oder in den Krusten verborgen. Die Schafräude ist im höchsten Grade ansteckend. Ist auch nur ein einziges Thier einer Heerde von der Räude befallen, so wird sich die Krankheit im Laufe einiger Monate über die ganze Heerde verbreiten. Leiden nur wenige Thiere einer Heerde an der Räude, gelingt es, die Kranken zu erkennen, so kann man günstigen Falls die weitere Verbreitung des Uebels verhindern, wenn man die räudigen Schafe absondert und in Behandlung nimmt. Sicherer ist es aber, die ganze Heerde als bereits angesteckt zu betrachten und die sämmtlichen Thiere in die Kur zu nehmen.

Einer der bedeutendsten Thierärzte Deutschlands empfiehlt das folgende Heilverfahren und behauptet von demselben, daß es, wo zugleich für gründliche Reinigung und Desinfection der Stallungen u. s. w. gesorgt werde, die Räude „*in jedem Falle sicher und in wenigen Wochen heile.*“

Man bereitet für 100 Schafe folgende Lauge: Es werden 20 Pfund gemeine Tabaksblätter mit 150 Quart Wasser 2—3 Stunden gekocht, worauf die Blätter entfernt werden und die Flüssigkeit in ein Faß gegossen wird. Sodann werden 14 Pfund frisch gebrannter Kalk gelöscht, 6 Pfund Potasche (Potash) zugesetzt. Kalk und Potasche werden unter häufigem Umrühren in 12 Quart Wasser eine Stunde lang gekocht. Sodann wird diese Lauge vom Feuer genommen, sogleich 6 Quart Theer, 6 Pfund Kienöl (Pine Oil) und 6 Pfund Hirschhornöl (Oil Harts Horn) dazu gegossen und Alles durch langes Umrühren gründlichst vermischt. Nun gießt man diese Mischung in das Faß zu der Tabaksbrühe und rührt das Ganze anhaltend durch einander. Jetzt ist das Mittel fertig. Wird dasselbe richtig bereitet und richtig gebraucht, so ist nach der zweiten Anwendung desselben jede Schafräude geheilt, sie möge so veraltet sein wie sie wolle.

Um das Mittel anzuwenden, verfährt man also. Das Schaf wird auf einen Tisch auf die Seite gelegt. Einer der Gehülfen macht vom Ohr bis zur Hinterbacke des Schafes, etwa 6 Zoll neben der Mittellinie des Rückens hinlaufend, einen Scheitel in die Wolle und gießt dort von der noch warmen Flüssigkeit hinein. Sodann wird das Schaf auf die andere Seite gelegt und hier eben so verfahren. Endlich wird das Schaf auf die Füße gestellt, ein Scheitel vom Genick bis zum Schwanze gemacht und auch hier von der

Flüssigkeit eingegossen. Man braucht für jedes Schaf höchstens 1 Quart Lauge. Finden sich Stellen, die von der Räude kahl sind, so wird dort die Flüssigkeit mit einer Bürste kräftig eingerieben. Nach 8 Tagen wird das Verfahren wiederholt. Sind die Schafe vielleicht kurz zuvor geschoren, so kann man das ganze Schaf, mit Ausnahme des Gesichts, in die Lauge stecken. Die Schafe müssen nach dieser Behandlung warm gehalten werden, im Winter in einem zugfreien, gut verwahrten Stalle.

463. Rahm, Ersatzmittel für.

Man koche 1 Quart Milch unter beständigem Umrühren. In etwas kalte Milch wird ein wenig Mehl eingerührt und zugegeben, ehe sie zu kochen anfängt, ebenso einen Theelöffel voll süßer Butter, wobei man umzurühren fortfährt. Ist die Milch gut gekocht, so nimmt man sie vom Feuer und, wenn kalt, mische man damit ein wohlgeschlagenes Ei und lasse sie durch ein Sieb laufen. Die Mischung wird zu Schaum geschlagen, bevor man sie in die Rahmkanne füllt. Sie wird mit dem Kaffee oder Thee in der Tasse umgerührt, während derselbe eingegossen wird.

464. Rasiren, Hilfsmittel beim.

Sobald man mit dem Rasiren fertig ist, gibt es kein besseres Mittel, um die Haut zu erfrischen und das vom Messer herrührende Brennen zu beseitigen, als wenn man in ein mit frischem Wasser gefülltes Waschbecken einen Theelöffel voll Benzoetinctur (Tincture Benzoin) gießt und das ganze Gesicht wiederholt darein taucht. Nachher trocknet man sich mit einem Handtuch gelinde ab, bis keine Spur von Feuchtigkeit mehr übrig ist. Dieses Verfahren wirkt sehr günstig auf die Verschönerung und Conservirung der Haut.

465. Rasirmesser zu schärfen.

Man nimmt 1 Unze feinpräparirtes Zinnoxid (Sulphate of Tin) und so viel gesättigte Auflösung von Kleesäure (Oxalic Acid) in Wasser, daß man einen Teig erhält, der auf Streichriemen gestrichen und, wenn er trocken, mit Wasser angefeuchtet wird. Bei Anwendung dieses Teigs wird das Messer selbst nach wenigen Strichen sehr scharf.

466. Rasirseife, flüssige.

3½ Unzen gute Seife werden in 1 Quart kochendem Regenwasser aufgelöst, dann gibt man in 1 Quart Weingeist (Alcohol) einige Tropfen Neroliöl (Oil of Neroli) zu, schüttelt es tüchtig und mischt endlich die beiden Flüssigkeiten zusammen. Diese flüssige Seife giebt einen guten Schaum und ist sehr angenehm zum Rasiren, besonders auf Reisen.

467. Rasselschlangenbiß, gegen.

Es wird von Sachverständigen behauptet, die Folgen des Bisses der Rasselschlange seien kaum so gefährlich, als allgemein angenommen wird.

Der Umstand, daß es eine große Anzahl von Mitteln der verschiedensten Art zur Abwehr der Gefahr giebt, die sich sämmtlich als mehr oder weniger erfolgreich bewährt haben, scheint diese Annahme zu bestätigen. Thatsache ist, daß große Thiere und erwachsene, kräftige Männer von Rasselschlangen gebissen wurden, ohne daß die Verwundung sich als tödtlich erwies, während kleine Thiere, Kinder und schwächliche Personen der Wirkung des Giftes erlagen. Doch lehrt auch die Erfahrung, daß in allen Fällen, wo Biß und Gift direkt in eine der größeren Blutadern in der Nähe des Herzens drangen, der Tod eintrat, wenn nicht schleunige Hülfe erfolgte.

Nur durch Vermischung mit dem Blut bringt das Gift Gefahr. Verhindert man diese Vermischung, so hebt man die übelen Folgen des Schlangenbisses auf. Zu empfehlen ist es daher, den Giftstoff unmittelbar nach dem Bisse durch Saugen aus der Wunde zu entfernen. Dieses kann aber nur dann ohne Gefahr geschehen, wenn die Mundhöhle des Saugenden vollkommen frei von Wunden ist, durch welche das Gift in ein Blutgefäß eindringen könnte. Selbst hohle Zähne sind gefahrbringend. Hat man Schröpfköpfe oder Aehnliches zur Hand, so wird eine sofortige Anwendung derselben sich als nutzbringend erweisen. Da in dieser Weise das Eindringen des Giftstoffes in das Blut verhindert werden soll, so ist erklärlich, daß die angeführten Mittel nur dann wirksam sein werden, wenn sie möglichst bald nach dem Bisse angewandt werden.

Befindet sich die Bißwunde an den Beinen oder Armen, so legt man unmittelbar oberhalb derselben eine Binde an, welche den Umlauf des Blutes abschwächt. Auch Betupfen der Wunde mit einem glühenden Eisen oder Aetzen mit Höllenstein (Caustic) leistet gute Dienste und sollte in allen Fällen angewandt werden. Gleichzeitig kann man Umschläge von fein zerhacktem Knoblauch oder auch von angefeuchtetem Tabak (Kautabak) auf die Wunde bringen. Außerdem werden dem Patienten große Gaben eines berauschenden Getränks eingegeben, und zwar in solchem Maße, daß Berauschung eintritt. Man kann zu diesem Zwecke irgend eine Sorte von Branntwein, allenfalls auch Trauben- oder Beerenwein, verwenden, zu empfehlen ist indessen der Gebrauch eines rasch wirkenden, starken Getränks. Wo möglich nehme man guten Cognac oder Franzbranntwein (Brandy) oder auch Rum.

Die Anwendung der obigen Mittel hat in sehr vielen Fällen Heilung bewirkt. In allen, in denen die Hülfe nicht gar zu spät kam.

Auch ein Schwitzbad, wie es gegen den Biß toller Hunde in Anwendung kommt, soll sich bewährt haben. Man setzt den vollständig entkleideten Patienten auf einen hölzernen Stuhl, hüllt ihn derart in wollene Decken ein, daß vom Hals bis zu den Zehen jeder Luftzutritt ausgeschlossen ist. Nun entzündet man das in einer Tasse, die vorher unter die Mitte des Stuhls auf den Boden gestellt wurde, befindliche ½ bis ¼ Quart Alcohol. Der Patient geräth dadurch in einen starken Schweiß, dem er längere Zeit ausgesetzt sein muß, auch wenn es ihm unerträglich erscheinen sollte. Hierauf wird der Körper mit wollenen Tüchern gründlich abgerieben, bis er vollkommen trocken ist.

468. Rathschläge, verschiedene nützliche.

Um das Weiße der Eier schnell zu Schaum zu schlagen, thut man eine Messerspitze voll Salz daran. Je kühler die Eier sind, desto schneller geben sie Schaum.

Eine Hand voll Heu in einen neuen Eimer voll Wasser gethan, nimmt den Geruch der Farbe fort.

Gegen Insektenstiche ist Zwiebelsaft zu empfehlen.

Gegen Mücken schützt man sich am besten durch Nelkenöl.

Gänse- und Schweinegrieben bewahrt man lange auf, wenn man sie warm in einen Topf schüttet und, nachdem sie erkaltet sind, mit Schmalz zugießt.

Schwarzsauer (Mecklenburger Gericht) käst nie, wenn man an die Fleischbrühe (bevor man das Blut hinzugießt) etwas Mehl, mit einer Tasse voll Essig verrührt, gießt.

Ritzen in den Fußböden kittet man mit Glaserkitt aus.

Saure Gurken halten sich schlecht in Töpfen, worin Schmalz war.

469. Ratten von Lederzeug abzuhalten.

Zu diesem Behufe wird empfohlen, dem Fett oder Oel, womit man die Pferdegeschirre u. s. w. einschmiert, etwas Theer (Tar) zuzusetzen, dessen Geruch das Ungeziefer fern hält.

470. Ratten zu vertilgen.

1. Man nimmt zwei Teller, füllt den einen mit Mehl, den anderen mit Wasser und stellt sie nebeneinander an den Ort, wo das Ungeziefer sich aufhält. Dasselbe wird davon fressen und am folgenden Tage seine Kameraden zum Schmause mitbringen. Auf diese Weise muß das Mehl unvermischt einige Tage aufgestellt werden, bis die Fresser vollkommen sicher gemacht sind. Dann vermischt man es halb, dem Gewichte nach, mit gebranntem und gesiebtem Gyps (Plaster of Paris). Besser ist es, wenn man auch etwas Zucker zusetzt, denn die Ratten sind große Leckermäuler. Der Teller mit Wasser muß frisch aufgestellt werden. Das Ungeziefer frißt von dem Mehl und säuft von dem Wasser, um den Durst, der sich darauf einstellt, zu löschen. Der Gyps verhärtet sich in den Eingeweiden und führt den Tod der Thiere herbei. Auf diese Weise kann man, wenn die Sache gut ausgeführt wird, auf einmal den größten Theil der ganzen Colonie vertilgen. Das Mittel ist deshalb zu empfehlen, weil es nicht giftig ist, von Hausthieren nicht verzehrt wird und auch nicht verschleppt werden kann.

2. Man nehme ein etwa 3 Fuß hohes wasserdichtes Faß ohne Deckel, binde über dasselbe einen Bogen recht steifes Packpapier, lege ein Brett schräg an das Faß, so daß es den Ratten leicht wird, auf dasselbe hinauf zu kommen. Auf das Papier setze man Lockspeise. In den ersten Tagen wird keine Ratte darauf gehen, aber nach Verlauf einiger Zeit fangen die Ratten an dort ihre Mahlzeiten zu halten. Sobald man sieht, daß die

Ratten ungenirt die Lockspeise verzehren, füllt man die Tonne vielleicht 8 Zoll hoch mit Wasser und setzt einen Ziegelstein aufrecht in dieses Wasser; dann schneidet man den Bogen Papier kreuzweis ein und läßt übrigens Alles ruhig liegen. Sobald jetzt eine Ratte ihren gewöhnlichen Futterplatz besucht, fällt sie in die Tonne, und da ihr jeder Ausweg abgeschnitten, setzt sie sich auf den Ziegelstein. Eine zweite Ratte wird bald der ersten nachfolgen, und da auch sie sich auf den Stein retten will, der nur der einen Platz bietet, so vergessen die beiden Gefangenen bald ihre sonstige Freundschaft und fangen an tapfer um den rettenden Platz zu kämpfen, ein Kampf, bei dem es an viel Lärm nicht fehlt. Nun ist die Ratte, wie bekannt, nicht allein ein sehr neugieriges, sondern auch sehr streitsüchtiges Thier, und kaum hört sie das laute Kampfgeschrei ihrer Kameraden, so eilt sie, sich an demselben zu betheiligen und stürzt in wahrer Kampfeswuth in die Tonne hinein. Jeder neue Theilnehmer vermehrt das Kampfgetöse, und weit, weit eilen alle Ratten herbei zu ihrem sicheren Untergange. Es sollen schon mehr als 50 Stück in einer Nacht auf diese Art und Weise gefangen worden sein.

3. Ein eigenthümliches Verfahren Ratten zu fangen ist hierzulande in den großen Zuckermühlen, wo Ratten sich bei den Tausenden aufhalten, gebräuchlich. Es werden nämlich Hunderte von kleinen Fischhaken, die mit Fleisch besteckt sind, an Schnüren aufgehängt. Die Ratten verschlingen begierig den Köder und werden so in großer Anzahl gefangen. Das Mittel soll ganz unfehlbar sein.

4. Als ein ganz zuverlässiges Mittel wird mir das folgende von einem meiner Correspondenten empfohlen: Man fange eine lebendige Ratte (je älter und größer desto besser), hänge ihr entweder an starker Kette ein Glöcklein an, oder schmiere sie am ganzen Körper, mit Ausnahme des Kopfes, mit Theer ein. Die so behandelte Ratte wird alsdann in ihrer alten Höhle und unter den alten Diebsgesellen in Freiheit gesetzt. Mein Gewährsmann giebt mir die Versicherung, daß, nachdem er dieses Verfahren angewendet, sich keine Ratte mehr erblicken ließ, obgleich vorher Alles von denselben wimmelte.

471. Rauchtabak zu bereiten.

Vor allen Dingen muß der Tabak von guter Sorte, richtig bearbeitet, und zur Zeit der Reife eingeheimst sein. Unreif eingeheimster Tabak behält unter allen Umständen den s. g. „grünen Geschmack".

Ehe der Tabak rauchbar ist, muß er schwitzen, damit er den Prozeß der Gährung durchmacht. Wenn die Stengel des zum Trocknen aufgehängten Tabaks sich braun färben und leicht zerbrechen, so bricht man die Blätter bei feuchtem Wetter ab, glättet sie schön mit der flachen Hand und legt sie auf Haufen, welche nach oben allmählich spitz zulaufen. Man legt die Stengel dabei in derselben Richtung. So ein Haufen kann am Fuße etwa 4 Fuß, an der Spitze 1½ Fuß im Durchmesser haben. Diese Haufen bedeckt man mit wollenen Decken oder dergleichen, so daß die Luft abgehal-

ten, der Druck auf den Tabak aber nicht zu schwer wird. Innerhalb 30 Stunden stellt sich eine ziemliche Wärme ein. Sobald die Hitze so stark wird, daß die bloße Hand dieselbe nicht wohl ertragen kann, muß der Tabak umgepackt werden. Die Blätter, die im Innern liegen, müssen nach der Außenseite eines neuen Haufens gepackt werden. In diesem Haufen bleibt der Tabak 20—40 Tage liegen, bis alle Hitze verschwunden ist. Man verpackt ihn darauf bei feuchtem Wetter recht glatt und fest in einen Kasten.

Durch dieses Schwitzen erhält der Tabak erst seinen richtigen Duft, auch wird ihm dadurch die Schärfe genommen.

Will man etwas besonders Wohlschmeckendes, so etwa einen Prima Varinas, so macht man die folgende Lauge. Auf je 100 Pfund Tabak nimmt man 32 Quart Wasser, in welchem 1½ Pfund Salpeter und eben so viel Weinstein (Cremor Tartar) gelöst sind. Hierein legt man den Tabak und läßt ihn an einem kühlen Orte 3 Tage darin stehen. Dann gießt man ab, wäscht den Tabak gut aus und trocknet ihn auf Schnüren an einem luftigen Orte. Um eine noch wohlriechendere Sorte Rauchtabak zu erzielen, bereitet man folgende Lauge: Man kocht in einem zugedeckten Kessel unter häufigem Umrühren 4 Stunden lang 6 Pfund große Rosinen, ¼ Pfund zerschnittene Lorbeerblätter, 4 Pfund zerstoßene Wachholderbeeren und 1 Pfund zerstoßenen Fenchelsamen in 32 Quart Wasser. Man feuchtet mit dieser kostbaren Brühe, nachdem sie filtrirt ist, den Tabak gehörig an, und trocknet ihn an einem kühlen, schattigen Orte.

472. Regen-Anzeichen.

Wenn der Duft von Blumen oder üble Gerüche von Aborten u. s. w. ungewöhnlich stark wahrnehmbar sind, so läßt sich Regen erwarten, weil die feuchte Luft die Gerüche besser fortleitet als die trockene. Ebenso ist die feuchte Luft eine bessere Leiterin des Schalls als die trockene. Deshalb hört man vor Eintritt von Regen oft auf weite Ferne das Glockengeläute und das Rollen der Eisenbahnzüge. Hier kommt aber auch die Richtung der Luft in Betracht.

473. Regen, Ersatz für.

Ein guter Ersatz für Regen in trockenen Sommermonaten ist das öftere Behacken der Pflanzen. Es ist besser als Begießen, besonders wenn dieses, wie gewöhnlich, nur oberflächlich und nicht durchdringend geschieht. Der frisch aufgelockerte Boden zieht während der Nacht eine beträchtliche Quantität Feuchtigkeit aus der Luft an sich, wovon man sich des Morgens vor Sonnenaufgang leicht überzeugen kann. Auch behauptet man nicht ohne Grund, daß bei gelockertem Boden die Grundfeuchtigkeit reichlicher nach der Oberfläche steige und so den Wurzeln der Pflanzen direct zu gute komme. Zu den Vortheilen der Bodenlockerung gehört auch, daß die befruchtenden Stoffe der Luft, Stickstoff und Sauerstoff sich leichter den Wurzeln mittheilen können.

474. Regenwürmer zu tödten.

Zu diesem Zweck soll man den Boden mit Wasser, welches mit Schwefelsäure (Sulphuric Acid) oder Vitriolöl (Oil of Vitriol) vermischt ist, begießen. Auf 10 Gallonen Wasser genügt 1 Pfund Schwefelsäure, die zugleich ein Düngungsmittel ist. Statt des Wassers kann man auch Jauche anwenden. Gießkannen darf man nicht dazu benutzen, weil die Säure das Blech angreift. Diese Mischung wird in England gegen vielerlei Insecten, die im Larvenzustand im Boden überwintern, in Anwendung gebracht, was in der Regel zweimal vor Winters geschieht, am besten, wenn das Stück Land frisch gegraben ist. An Pflanzen darf die Flüssigkeit nicht kommen. Die Schwefelsäure muß langsam in das Wasser eingetropft werden.

475. Regeln für eine gedeihliche Schweinezucht.

Schweine, die in Ställen gehalten werden, sollten im Sommer stets mit frischem Wasser versehen sein und immer einen Vorrath von Kohlen (Holz- oder Steinkohlen) in einer Ecke des Stalles haben. Sie befördern die Verdauung und tragen sehr viel zur Gesundheit der Thiere bei, welche aus Instinkt sehr begierig danach sind. Der Mangel an frischem Wasser im Sommer ist oft die Veranlassung zur Entstehung gefährlicher Krankheiten.

Kein Schwein kann gehörig gedeihen, wenn es nicht reinlich gehalten wird. Zahlreiche Versuche haben den Beweis geliefert, daß Schweine, welche durch zeitweiliges Reiben und Bürsten der Haut in reinlichem Zustand gehalten werden, viel besser gedeihen und mit weniger, zuweilen mit einem Viertel oder Drittel Futter schneller fett werden, als die Thiere, die in dieser Beziehung vernachlässigt sind.

Wärme ist für Aufzucht oder Mästung der Schweine ein wesentliches Erforderniß und deshalb ist es leichter und wohlfeiler, im Sommer, als im Winter zu mästen.

Es ist von besonderer Wichtigkeit, dem Trinkwasser und dem Futter der Schweine stets etwas Salz zuzusetzen. Kein Thier kann ohne eine gewisse Quantität desselben gedeihen, besonders wenn es im Stalle gehalten wird.

Es ist von der größten Wichtigkeit, eine gute Rasse zu halten. Ein Schwein von einer schlechten Rasse verzehrt weit mehr Futter, als ein Thier von einer edlen Rasse und das erstere wird bei demselben Futter, wodurch das letztere fast gemästet wird, klein und mager bleiben.

Niemals verkaufe man ein halbgemästetes Schwein, da die erste Hälfte der Mastzeit einen guten Theil Futter mehr kostet, als die zweite.

Ein Schwein, das man durch schlechtes oder ungenügendes Futter in seiner Jugend oder zu irgend einer Zeit herunterkommen läßt, braucht später zum Mästen wenigstens doppelt so viel Zeit und Futter, als ein anderes.

Der Futtertrog der Schweine sollte täglich mit Wasser ausgewaschen werden, da die Erfahrung gelehrt hat, daß dies zum Gedeihen der Thiere sehr wesentlich beiträgt.

Schwefel (Sulphur) ist eine der besten Arzeneien für Schweine. Eine Gabe von 1 Drachme für jedes Thier von Zeit zu Zeit, unter das Futter gemischt, trägt sehr viel dazu bei, die Thiere gesund und frei von Krankheit zu halten.

476. Rhabarber-Compot.

Die dicken Blattstengel und jungen Sprossen des Rhabarbers (Pie Plant) werden bekanntlich wegen ihres angenehmen, weinsäuerlichen Geschmacks vielfach wie Obst zu Compots benutzt. Folgendes ist eine der besten Zubereitungen: Man wäscht die dicken Blattstengel und schneidet sie in ½ Zoll lange Stücke. Unterdessen hält man eine Pfanne mit Wasser über dem Feuer bereit, und wenn es siedet, wirft man die Stiele hinein und läßt sie 1—2 Minuten darin. Hierauf nimmt man dieselben vom Feuer, seiht ab, übergießt sie in einer Schüssel mit einer halben Theetasse voll kochenden Wassers und bedeckt die Stiele sofort mit 1¼ Pfund gestoßenem (granulated) weißen Zucker, dem man vorher einige Schnitte Citronenschalen zugesetzt hat. Man rührt dann mit einem hölzernen Löffel das Ganze vorsichtig um, damit sich der Zucker auflöst, aber die Rhabarberstiele ganz bleiben. Wird das Verfahren richtig ausgeführt, so werden sie zart und saftig sein, wie Pfirsiche.

Eine andere Zubereitung ist folgende: Die jungen Stengel und Blattstiele werden geschält, in kleinen Scheiben zerschnitten und abgekocht. Nach der Abkochung wird das Wasser rein abgegossen und einem Pfund Rhabarber ¼—½ Pfund kleingestoßener Zucker, 1—2 Drachmen Zimmt und einige Schnitte Citronenschalen zugesetzt, darauf wird das Ganze mit einer halben Tasse kochenden Wassers in einem Kochgeschirr vollends weich und gar gekocht.

477. Rhabarberwein.

Auf 8 Quart weiches Wasser nimm 5 Pfund in dünne Scheiben geschnittene Rhabarberstengel in den Monaten Mai und Juni. Halte das Gefäß bedeckt; rühre täglich einigemal um, und lasse es 10 Tage stehen. Presse dann das Ganze durch ein Sieb oder Seihtuch, thue zu jedem Quart ausgepreßter Flüssigkeit ½ Pfund Zucker, den Saft von einer Citrone und von der Hälfte der Schale, endlich 30 Gran Hausenblase (Bladder of the Sturgeon). Die Hausenblase muß man zuvor fein zerschneiden, in Wasser kochend auflösen und dann erkaltet beifügen. Das Ganze füllt man in ein Faß und läßt gähren. Nach vollendeter Gährung verspundet man das Faß und läßt es bis März des nächsten Jahres ruhig liegen, um den Wein dann auf Flaschen zu füllen, die fest verkorkt werden müssen.

478. Rhachitis. (Englische Krankheit.)

Gegen dieses Leiden wird folgendes Mittel empfohlen: Man kaufe recht oft frische Kälberfüße, koche dieselben tüchtig aus und gebe täglich den schwächlichen Kindern diese Brühe, welche man zuvor mit Schmalz schmackhaft gemacht hat, zu trinken. Füße von halbjährigen Schweinen können auch genommen werden; allein Kalbsfüße sind immer vorzuziehen. Von den ausgekochten Knochen bereitet man ein Pulver, indem man sie über dem Feuer in einem gußeisernen Tiegel recht durchglühen läßt, dieselben dann in einem Mörser recht fein zerstampft. Von diesem Pulver giebt man dem kranken Kinde täglich eine Messerspitze voll in Milch oder Kaffee. Ist das knochenkranke Kind schon einige Jahre alt, dann kann man ihm auch Erbsen und Linsensuppe als Speise geben. Ja, die oben angeführte kräftige Brühe und das Knochenpulver kann den Speisen zugefügt werden. Nebenbei ist es gut, wenn man das kranke Kind auf frischen Sand setzen kann, der von der Sonne tüchtig durchwärmt ist, damit es sich auf demselben herumwälze. Zur Winterszeit muß man allerdings einen Sandhaufen in die Stube bringen. Wird der Sand trocken, dann befeuchtet man ihn zuweilen mit Wasser, damit er seine anfängliche Frische wieder erhalte.

479. Rheumatismus.

1. Gewiß leidet eine große Anzahl meiner Leser an diesem so weitverbreiteten Uebel. Dasselbe ist in manchen Theilen unseres Landes, in denen die Witterungsverhältnisse so außerordentlich rasch wechseln, mehr zu Hause als sonstwo. Hunderte von Mitteln werden aller Orten angepriesen, die sich in der Regel dadurch auszeichnen, daß das eine noch weniger hilft, als das andere. Der Hans fühlt großes Bedenken, zu den vielen Mitteln ein neues hinzuzufügen. Doch ist dasselbe so sehr einfacher Natur, daß er sich gedrungen fühlt, dasselbe hiermit zur Kenntniß seiner von Rheumatismus geplagten Leser zu bringen. Ein Herr Stapleton, der aus eigener Erfahrung spricht, empfiehlt, Klettenblätter von der gewöhnlichen, leider aller Orten verbreiteten Klettenpflanze (Burdock) über Nacht auf die schmerzhaften Stellen zu legen. Unser Gewährsmann nennt den Erfolg „überaus günstig und kaum glaubbar".

2. Man sammelt Ende Mai oder Anfangs Juni die frischen weichen Triebe — den sogenannten Maiwuchs —, welche an den Enden der Fichten- und Kiefernzweige hervorsprossen, von jeder Sorte gleichviel und schneidet sie in kleine Stückchen. Die zerkleinerte Masse wird dann in eine Flasche gethan und diese bis über die Hälfte damit angefüllt. Alsdann schüttet man die Flasche ganz voll von 90 Prozent Spiritus (Alcohol), verschließt dieselbe gut, stellt sie etwa 12 Tage lang in die Sonne und schüttelt sie jeden Tag einmal tüchtig um. Darnach bindet man über den Korkstopfen noch ein starkes Papier oder eine Blase und stellt die Flasche noch etwa acht Tage lang an einen dunklen, aber trockenen Ort. Alsdann gießt man die Flüssigkeit ab und bewahrt sie bis zum Gebrauch gut auf. Soll die so gewonnene kräftige Tinktur später benutzt werden, so setze man die Flasche mit derselben eine halbe Stunde vorher an einen warmen Ort — etwa auf

den Kochheerd oder hinter den Ofen —, gieße etwas davon auf ein Stückchen Flanell und reibe den leidenden Theil tüchtig damit ein, wobei sich in demselben bald eine höchst angenehme Wärme fühlbar macht. Tritt das Uebel nicht zu stark auf, so verspürt man schon nach mehrmaligem Einreiben eine erfreuliche Wirkung. Hat jedoch das Leiden schon längere Zeit bestanden und sind vielleicht schon Gelenkaufreibungen vorhanden, so müssen die Einreibungen Monate lang fortgesetzt werden. Am besten erfolgen die Einreibungen am Abend vor dem Schlafengehen. Das kranke Glied kann man auch nach dem Einreiben mit Watte oder Holzwolle bedecken. Den in der Flasche zurückbleibenden Fichtensprossen kann man noch einen Aufguß von Wasser geben, wodurch man ein angenehm riechendes und nervenstärkendes Waschwasser erhält.

3. Das von einem berühmten amerikanischen Arzte angewandte Verfahren Rheumatismus zu kuriren besteht darin, daß er den Patienten in wollene Decken einhüllen läßt, die in heißes Wasser von 110 Grad Fahrenheit eingeweicht und wieder ausgerungen werden. Auf die feuchte Decke kommt eine trockene, um die nasse Wärme zusammenzuhalten. In diesen Decken bleibt der Kranke von 3—12 Stunden, je nach der Hartnäckigkeit des Leidens. Es wurden Patienten jeden Alters, vom Kinde bis zum Greise, mit Erfolg behandelt. Es befanden sich darunter Personen, die seit Jahren an der Krankheit gelitten und alles Andere vergebens angewendet hatten. Die Dauer der Kur betrug 2—18 Tage, im mitteleren Durchschnitt aller behandelten Fälle 7½ Tage. Es ist nicht immer nothwendig, daß die Einpackung den ganzen Körper einhüllt, öfters genügt es, die ergriffene Stelle, natürlich in genügendem Umfang so zu behandeln.

4. 4 Drachmen spanischen Pfeffer (Cayenne Pepper) gepulvert, und 1 Unze gewöhnliches Kochsalz gebe man mit ½ Pint gutem Essig in eine Flasche, stelle es warm und schüttle es öfters. Man reibt die kranke Stelle damit, am besten mit einem Stückchen Flanell, das mit der Flüssigkeit angefeuchtet ist.

5. Die Frau eines höheren deutschen Beamten litt seit 6 Jahren am Rheumatismus des rechten Arms, der ihr alle Nachtruhe raubte und zuletzt eine vollständige Lähmung des Arms herbeiführte. Da alle angewandten Mittel erfolglos blieben, ließ er seine Frau durch 3 Bienen in den kranken Arm stechen, wobei er die Thiere etwas fest hielt, damit sie das Gift gehörig in die Wunde ließen. Hierauf schwoll zwar der Arm stark an, aber schon in der ersten Nacht genoß die Patientin einer ungewohnten Ruhe. Nach und nach verlor sich die Geschwulst und mit ihr der Rheumatismus auf „Nimmerwiedersehen".

480. Rheumatismuspflaster.

Gegen Gicht, Rheumatismus, Gesichtsschmerz u. s. w. soll sich das folgende Pflaster in sehr vielen Fällen glänzend bewährt haben. Man nehme eine Unze gelbes Wachs und eine Unze Harz, schmelze es zusammen und setze, so lange es noch heiß ist, unter Umrühren 40 Tropfen Crotonöl zu. Diese Masse wird warm auf Leder oder Leinewand gestrichen und

aufgelegt. Gewöhnlich schneidet man es in der Größe eines Silberthalers. Bei Kopf- und Zahnschmerzen legt man es in den Nacken, bei Augenleiden (kleiner) hinter die Ohren, außerdem unmittelbar auf die leidende Stelle. Wo das Leiden sehr ausgedehnt ist, legt man zu gleicher Zeit mehrere Pflaster auf. Sie bleiben liegen, bis sie von selbst abfallen, jedenfalls aber soll man sie nicht vor Ablauf von 14 Tagen entfernen, wo man sie durch neue ersetzen kann. Unter dem Pflaster bildet sich Friesel, welcher anfangs stark juckt. Das Mittel wird in Deutschland als Geheimniß bewahrt und wird zu hohem Preise verkauft. Es gelang dem Verfasser der „Fundgrube", dem ich hier nachschreibe, die Vorschrift dazu zu erhalten. Da das Mittel sehr einfach ist, auch von tüchtigen deutschen Aerzten (so Dr. Dietrich) gerühmt wird, so wäre ein Versuch, bei dem höchstens das Jucken eine unangenehme Folge wäre, zu wagen.

481. Rindern, vergebliches, der Kühe.

Gegen das öftere vergebliche Rindern der Kühe, besonders der Kalbinnen, hat sich häufig das folgende Mittel bewährt: Man giebt dem Thiere in der Zwischenzeit, besonders aber bevor es zum Stiere geführt wird, zweimal ½ Quart Branntewein, dem man 50—60 Tropfen Campherspiritus (Spirits of Camphor) zugesetzt hat.

482. Rindvieh-Krankheiten und ihre Heilung.

Abbrechen der Hörner. Ist nur das Horn vom Hornzapfen abgebrochen, so schlägt man den blutenden Stumpf in Leinewand, die mit Essig und Branntwein befeuchtet wird. Am nächsten Tag schlägt man um den wunden Theil einen in Theer getränkten Lappen. Es bildet sich dann ein neues, wenn auch verkrüppeltes Horn. — Ist der Hornzapfen gebrochen, so erfolgt oft eine starke Blutung, zuweilen Betäubung oder aufgeregtes Benehmen der Thiere. Die Wunde muß durch Eiterung heilen. Man bedeckt die Wunde mit Werg, nachdem die Blutung gestillt, die Splitter entfernt und die Bruchstelle geebnet ist. Der Werg wird mit Essig angefeuchtet. Man hält die Wunde rein und bestreicht sie mit Theer zur Abwehr von Ungeziefer.

Augenentzündung. Bei Entzündungen, die Folge von Erkältung sind, wobei die Augenlider angeschwollen sind und sich verkleben, gebraucht man alle Stunde das folgende Augenwasser:

1 oz. Vinegar of Lead,
½ Quart Wasser.

Bei vorgerückter Entzündung hilft dieses Mittel nicht mehr. Man taucht einen Schwamm in süße, warme Milch und reinigt das Auge vom Schleim, und wäscht dasselbe täglich dreimal mit folgendem Augenwasser:

2 scruples White Vitriol,
2 " Pure Salpetre,
1 Pint reines Regenwasser.

Augenfell. Das getrübte Auge erscheint wie mit einer Haut überzogen. Nachdem durch das erstgenannte Mittel etwa vorhandene Entzündung und Geschwulst beseitigt, bringt man das bei der Kur der Hornhautflecke des Pferdes angegebene Mittel in Anwendung.

Blutharnen. Als Hausmittel giebt man ein paar Hände voll Holzasche in das Saufwasser, dem außerdem einige Hände voll Leinmehl zugesetzt sind. Man giebt auch 2½ Scrupel Kerosene, täglich zwei Mal.

Buglähme. Kommt namentlich bei Zugochsen vor. Einreibungen mit einer Mischung von

1½ oz. Spir. of Camphor,
3 " Oil of Pine.

Wahrscheinlich würde auch die zur Kur der Buglähme bei Pferden empfohlene Wasserkur gute Dienste leisten.

Darm- und Magenentzündung. Innerlich alle 2 Stunden eine halbe Bierflasche voll Leinöl mit eben so viel Kamillenthee. Häufige Klystiere aus Oel, Seife, Salz und Wasser. Einreibungen des Bauches mit folgender Mischung:

2 oz. Oil of Pine,
2 " Spir. Sal Ammoniac,
2 " Leinöl.

Durchfall der Saugkälber. Man verdünnt die Milch mit Wasser und setzt auf jedes Quart zu 1 Theelöffel voll von einer Mischung, die zu gleichen Theilen aus Bi Carponate of Soda und Glaubers Salt besteht. Hilft dieses nicht, so schmiert man ihnen einen Brei auf die Zunge, der aus folgenden Mitteln besteht und in 2 Tagen nach und nach zu verbrauchen ist.

½ oz. Pulv. Chalk,
1 " " Rhubarb,
1 " " Alum.

Durchfall bei erwachsenen Thieren ist nicht immer als eine Krankheit zu betrachten. Man darf daher auch nicht sofort dagegen einschreiten. Man giebt lieber zuerst, um die Natur zu unterstützen, ein leichtes Abführmittel, etwa ein halbes Pfund Glaubersalz und einen Eßlöffel voll Ginger. Am folgenden Tage, nachdem das Abführmittel gewirkt hat, giebt man die folgende Mischung:

1 oz. Pulv. Chalk,
1 drachm Opium,
4 drachms Catechua,
2 " Ginger.

Gepulverte Holzkohle (4—8 Eßlöffel voll für ein ausgewachsenes Thier) leistet oft sehr gute Dienste.

Eingeweidewürmer. Als ein wurmtreibendes Mittel empfiehlt sich:

1 oz. Wormseed,
1 " Wormwood,
1 " Tansy Leaves,
½ " Oil Hartshorn.

Mit ½ Pfund Möhrensaft zu einem Brei gemacht und davon täglich 4 Mal wie ein Taubenei groß auf die Zunge gestrichen. — Sechs Stunden später ein Abführungsmittel, z. B. 1—1½ Pint Leinöl.

Epilepsie oder Fallsucht. Ist kaum heilbar. Den Schwindel vertreibt man zuweilen durch einen Aderlaß und eine Laxanz von 10 Unzen Glaubersalz.

Euterentzündung. Ist sie oberflächlich, so bläht man das Euter mit schleimigen, lauwarmen Flüssigkeiten, z. B. Leinmehlwasser und Kamillenthee. Man sorgt für Darmentleerung durch ½ Pfund Glaubersalz, und füttert leicht verdauliche Nahrung.

Sitzt die Entzündung tiefer, so giebt man innerlich 1 Unze Saltpetre und 10 Unzen Glaubersalz. Das Euter befeuchtet man mit einer Auflösung von 1 Unze Potasche in 2 Quart Milch. Ist große Hitze in dem stark geschwollenen Euter, so kann man auch einen Anstrich machen von einem Brei, der aus Lehm und Essig bereitet ist. Abends reibt man erwärmtes Fett ein, später graues mercurial ointment mit Kamphorliniment.

Gegen Knoten im Euter reibt man graues mercurial ointment mit etwas Jod (iodine) ein, ¼ Unze Jod auf 1 Unze Merkurialsalbe. In hartnäckigen Fällen leistet zuweilen ein Anstrich von Theer gute Dienste.

Flechten. Einreibungen von Seife und Theer, auch Seife und Terpentinöl. Der Stall muß gereinigt, die kranken Thiere müssen von den gesunden getrennt werden.

Halsentzündung. (Häutige Bräune.) Aderlaß. Dann Einreiben der Geschwulst mit Oil of Pine, dem etwas Spir. Sal Ammoniac zugesetzt ist. Man spritzt das Maul alle halbe Stunden aus mit einer Mischung aus Honig, Essig und lauwarmem Wasser. Weicht die Krankheit nach 5 Tagen nicht, so zieht man zu beiden Seiten des Halses Eiterbänder. Bei der s. g. häutigen Bräune Einreibungen am Luftröhrenkopfe und längs der Luftröhre mit einer Salbe aus:

½ oz. Pulv. Cantharides,
1 " Spir. Sal Ammoniac,
4 " Oil Laurel.

Harnverhaltung. Man giebt von 4—8 Drachmen Salpeter. Ein gutes Mittel zur Urinbeförderung ist das folgende:

½ oz. Saltpetre,
½ " Rosin,
2 drachms Ginger.

Kalbefieber. Ein bösartiges Nervenfieber, das die Kühe 2—4 Tage nach dem Kalben befällt. Ist, wie gewöhnlich, hartnäckige Verstopfung vorhanden, so wird der Koth mit der geölten Hand aus dem Mastdarm geholt. Oefters Klystiere aus Seifenwasser. Innerlich alle 4 Stunden ein Pulver aus 3 oz. Glaubers Salt,
1 drachm Camphor
in ½ Quart starkem Camillenthee.

Nach stattgehabten Darmentleerungen giebt man folgendes: 3 Unzen Baldrianwurzeln (Valerian Root) werden mit 2½ Quart kochendem Wasser

übergossen. Nach 1½ Stunden giebt man von diesem Aufgusse alle Stunden ½ Quart, nachdem man vorher ½ Unze Hoffmannstropfen zugesetzt.

In der Kreuzgegend macht man Einreibungen von:

½ oz. Pulv. Cantharides,
1½ " Spir. Sal Ammoniac.
2½ " Oil of Pine,
2½ " Linseed Oil.

Kolik. Kothentleerung mit der Hand wie beim Kalbefieber. Lauwarme Klystiere aus 4 Unzen Salz, 8 Unzen Leinöl, 4 Unzen Schmierseife und 1 Quart lauwarmem Wasser. Dabei alle 4 Stunden innerlich 2 Unzen Glaubersalz, 8 Unzen Leinöl und ½ Quart Wasser, bis reichliche Kothentleerung erfolgt.

Leckfucht. (Nagesucht.) Jeden Morgen nüchtern werden 2 Eßlöffel von dem folgenden Pulver gegeben:

3 oz. Prep. Chalk,
3 " Wormwood,
3 " Root Gentian,
3 " Common Salt,

Mangel an Freßlust. Täglich zweimal 2 gehäufte Eßlöffel voll von folgendem Pulver:

4 oz. Pulv. Root Calamus,
4 " " Wormwood.
1 " " Ginger,
½ Pfund Kochsalz.

Wird acht Tage lang gebraucht.

Mauke. Kommt beim Rindvieh viel seltener vor als bei Pferden. Das Heilverfahren ist dasselbe.

Nabelvenenentzündung bei neugeborenen Kälbern. Sofortige Unterbindung des Nabels nach der Geburt des Kalbes, namentlich dann, wenn derselbe gleich dick und schwammig erscheint, wird dem Uebel am sichersten vorbeugen, während seine ärzliche Behandlung nur selten günstigen Erfolg hat.

Nachgeburt, Zurückbleiben der. Als inneres Mittel gelten Potasche und Sadebaumblätter (Savin). Man gibt davon 3 Mal in Zwischenräumen von 4 Stunden die folgende Gabe:

½ oz. Potash,
1 " Pulv. Savin.

Man entfernt die Nachgeburt in der folgenden Weise: Man fasse den heraushängenden Theil der Nachgeburt mit der einen Hand und gleite mit der anderen eingeölten Hand an der Nachgeburt in die Gebärmutter bis zu dem Punkte, wo sie festsitzt. Oft ist dieses der verschlossene Muttermund, in den man dann mit keilförmig zugespitzter Hand vorsichtig eindringt und auf diese Weise die Nachgeburt entfernt. Sitzt dieselbe, wie es häufig der Fall ist, an den Wänden der Gebärmutter fest, so löse man dieselbe nach und nach mit den Fingern, während man mit der andern Hand mäßig stark an ihr zieht. Da die Kuh sehr unruhig wird, so klemmt man sie zwischen zwei Bretter (Stancheons), so daß sie nicht ausweichen kann.

Ist die Nachgeburt bereits in Fäulniß übergegangen, so spritzt man häufig einen Thee von Kamillen und Milch mit etwas Karbolsäure ein. (Carbolic Acid, 1 Theelöffel voll auf jedes Quart.)

Nierenentzündung. Man entzieht 4—5 Quart Blut, langt den im Mastdarm enthaltenen Koth mit der Hand heraus und giebt alle 3 Stunden das folgende Pulver mit Wasser ein:

½ oz. Saltpetre,
2 " Tartar.

In der Nierengegend macht man Einreibungen mit folgender Salbe:

½ oz. Euphorbium,
1 drachm Tartar Emetic,
1½ Unzen Schweinefett.

Läßt die Krankheit nicht nach, so giebt man täglich 2 Mal folgendes Pulver in Wasser:

¼ oz. Gum Camphor,
4½ drachms Saltpetre,
3 oz. Glauber's Salt.

Die Krankheit äußert sich durch gekrümmten Rücken, Schmerz beim Druck in der Nierengegend, Drang zum Urinlassen, wobei wenig, zuweilen gerötheter Urin abgeht. Der Koth geht selten und hart ab.

Parasiten auf und in der Haut. 1. Läuse. Ein Pfund Tabak wird in 6 Quart Wasser eine halbe Stunde lang gekocht, die Flüssigkeit wird durchgeseiht, 2 Quart Branntwein werden zugesetzt und hiermit die Haut täglich einmal befeuchtet. 2. Maden (Engerlinge). Die Ochsenbremse legt ihre Eier in die Haut des Rindviehs, namentlich auf den Rücken. Den Sitz der Made bezeichnet eine Beule. Man macht mit einem spitzen Messer ein Loch in die Beule und drückt die Made mit einem krummen Nagel heraus. In die Wunde kann man Oil of Pine gießen.

Räude. Ein halbes Pfund Schmierseife wird mit 2 Pfund Theer überm Feuer gemischt und recht flüssig gemacht und davon recht warm auf die kranken Stellen der Haut übertragen. Sind viele Thiere von der Räude befallen, so kann man auch 4 Pfund Tabak in einem Eimer Wasser eine Stunde lang kochen, nach der Abkochung ein Pfund Schwefelblüthe und ½ Pfund Potasche zusetzen, das Ganze nochmals eine halbe Stunde kochen, dann der vom Feuer entfernten, aber noch heißen Flüssigkeit unter starkem Umrühren 1 Pfund Hirschhornöl (Hart'shorn Oil) zusetzen. Mit dieser stets warm anzuwendenden Flüssigkeit wird die kranke Haut täglich einmal 5—6 Tage hindurch stark befeuchtet.

Sterzwurm. Bildung bösartiger Geschwüre am Schwanze und Abfallen ganzer Stücke desselben. Anfangs Ausgehen der Haare an der Spitze des Schwanzes. So lange noch keine Geschwüre vorhanden sind, Waschungen mit Essig und Wasser, später mit warmem Wasser und Schmierseife. Bei Geschwüren und Geschwulst oberflächliche Hauteinschnitte und Einreibungen mit Terpentinöl. Im schlimmsten Falle Abnehmen des Schwanzes.

Trommelsucht. (Blähsucht, Padde.) Man läßt aus 2 Eiern das Eiweiß laufen, füllt dieselben mit Terpentinöl, verklebt die Oeffnung

mit zerkautem Brode und schiebt die Eier dem kranken Thiere den Rachen hinunter. — Auch Begießen mit kaltem Wasser, das Eingeben von Schweinefett oder Speck, Knoblauch mit Milch, Schnupftabak (1 Eßlöffel voll) mit Kamillenthee sind von Nutzen.

Unverdaulichkeit. Man giebt 2 oder 3 Mal in Zwischenräumen von etwa 6 Stunden in Wasser aufgelöst:

½ oz. Barb. Aloes.

Kommen dabei Aufblähungen vor, so giebt man ½ Unze Terpentinöl in Kamillenthee.

Verwerfen. (Abortus.) Gegen das seuchenhafte Verwerfen soll sich bewährt haben, wenn man jeder tragenden Kuh täglich einen Eßlöffel voll Phosphate of Lime giebt.

Warzen. Trockene und feuchte Warzen kommen bei Pferden und Rindvieh vor. Die trockenen Warzen unterbindet man mit einem starken Faden, so vertrocknen sie und fallen ab. — Die feuchten Warzen werden oft wie ein halbes Hühnerei groß und sind unter der Haut mit dem Fleische verwachsen. Man schneidet sie mit einem scharfen Messer heraus, betupft die Wunde mit einem glühenden Eisen, und wenn die Rinde von dem Brennen abgefallen, bestreut man die Wunde täglich einmal mit ungelöschtem Kalk.

Wunden. Von den Wunden des Rindviehs gilt dasselbe, was von den Wunden der Pferde gesagt wurde.

Zum Schluß sei noch bemerkt, daß solche Krankheiten, die des Beistandes eines Thierarztes unerläßlich bedürfen, hier nicht aufgeführt sind und daß, ferner, die hier angeführten Gaben für ein ausgewachsenes Thier berechnet sind.

483. Ringe, eingewachsene, zu entfernen.

Um eingewachsene Fingerringe zu entfernen, nimmt man ein schmales Gummibändchen, so wie es die Frauen gewöhnlich gebrauchen, um den Hut auf dem Scheitel festzuhalten, und wickelt es fest und dicht um den betreffenden Finger, bei der Fingerspitze anfangend bis zu dem Ring, so daß kein Zwischenraum bleibt. Darauf hält man die Hand gerade in die Höhe und in wenigen Minuten wird die Geschwulst wesentlich vermindert sein. Das Band wird dann rasch abgenommen und sogleich wieder angelegt, die Hand wieder in die Höhe gehalten, worauf, wenn nach 5 Minuten das Band wieder rasch entfernt wird, der Finger dünn genug sein wird, daß der Ring abgezogen werden kann.

484. Risse in Kleidern.

Risse in Kleidern lassen sich nicht immer mit der Nadel ausbessern und in diesem Falle empfiehlt sich folgendes Verfahren: Man legt an der Stelle des Risses auf der Rückseite des Stoffes ein Blättchen Guttapercha (Guttapercha), bringt die getrennten Theile in unmittelbare Berührung und stellt dann ein heißes Bügeleisen darauf. Augenblicklich sind nun die klaffenden Stellen fest und unsichtbar aneinander geklebt.

485. Risse in Möbeln zu verkitten.

Ein Theil zu Mehl verfallener gebrannter Kalk und zwei Theile Roggenmehl werden mit Leinöl (Linseed Oil) zu einem Teige zusammengeknetet und die vorher vom Staube gereinigten Risse damit ausgefüllt.

486. Rosen-Cultur.

Schon im grauen Alterthume wurde die Rose ihres herrlichen Blüthenbaus, lieblichen Duftes und der schönen Belaubung wegen als Königin der Blumen gefeiert, und sie hat unter dem immer mehr steigenden Flor in der Blumenwelt die Krone behalten bis zu dieser Stunde. Ihr galt zu allen Zeiten das zarteste Lied der Dichter. Das knospende Leben des Kindes, — die Anmuth der aufblühenden Jungfrau, die entfaltete Schönheit der Frau, — das entblätterte Menschenleben, — alles dies ward mit der Rose, dem Symbol der Liebe, verwoben und als solches schmückt sie, gleich wie vor zweitausend Jahren, noch heute Wiege, Traualtar und Grab.

Die Rosen lieben einen möglichst freien, doch gegen kalte Winde geschützten Standort, im allgemeinen einen schweren, bündigen aber gut bearbeiteten Boden, ganz besonders die hochstämmigen Kronenbäumchen. Ein leichter oder sandiger Boden muß mit Lehm und Lauberde verbessert werden. Den feineren wurzelächten Thee- oder Monatsrosen sagt ein lockeres, nahrhaftes Erdreich mehr zu.

Die gewöhnliche Pflanzzeit für Rosen ist der Herbst, doch können sie auch sehr gut im Frühjahr vor dem Treiben versetzt werden. Bei den hochstämmigen Rosen ist es, wenn sie versandt worden sind, Hauptbedingung, die ganze Pflanze, bevor sie in die Erde gebracht wird, in ein Bad von aufgelöstem Kuhdünger eine Stunde zu legen.

Die einmal blühenden Rosen bedürfen im Winter keines Schutzes; die mehrmals blühenden werden dadurch am sichersten und gesundesten durchwintert, daß sie kurz vor Eintritt des Frosts niedergebogen und, besonders die Kronen, mit Erde zugedeckt werden. Noisett- und Theerosen verlangen über der Erde noch eine Deckung von trockenem Laube. Die Kronen werden auch wohl mit Stroh umbunden, welches aber schon im März gelüftet werden muß, damit sich keine zu frühzeitigen Triebe entwickeln. In kälteren Gegenden reicht jedoch dieser Schutz nicht vollkommen aus und ist da das Niederbiegen unerläßlich.

Im Frühjahr, wenn keine Fröste mehr zu befürchten sind, werden die Rosen aufgedeckt und stark beschnitten. Im Uebrigen sichert das Untergraben von kurzem Dünger im Frühjahr, fleißiges Lockern des Bodens, das sofortige Abbrechen der verblühten Rosen und ein zweckmäßiges Beschneiden einen hübschen Flor.

Um plötzlich welkende Rosensträucher zu beleben, wurde in den „Frauendorfer Blättern" empfohlen, rings um den Stamm im Kreise Holzasche zu streuen und den Boden einige Zeit recht feucht zu halten; es würden sich dann die Triebe bald wieder erfrischen und lebhaft fortwachsen.

Das Beschneiden geschieht am besten im Frühjahre, weil da der Frost nicht nachtheilig auf die Wunde wirkt und das Holz gehörig reif geworden ist, und zwar vor dem Austreiben. Sobald der Saft aufsteigt, dringt er zu den obersten Augen des jungen Holzes. Wollte man dann erst anfangen zu beschneiden, so würde man dem Stocke die besten Säfte entziehen, auch könnten die untersten Augen des verlorenen Saftes wegen sich nicht entwickeln.

Man schneidet mit einem scharfen Messer sorgfältig auf zwei, wenn sie stark sind, auf drei Augen dicht über dem Auge zurück. Wo ein Doppelauge sich vorfindet, da nimmt man den schwächsten zum Blüthentreiben unfähigen Schuß weg, der nichts bezweckt, als dem Stock Nahrung, Licht und Sonne zu entziehen.

Die Rosen werden entweder durch Ausläufer, Absenker, Stecklinge oder durch Okuliren vermehrt.

Die Ausläufer nimmt man, sobald solche hinreichend bewurzelt sind, im Herbst oder im Frühjahre vor dem Treiben vom Mutterstamme wurzelechter Rosen, und pflanzt sie an ihren Bestimmungsort. Bei trockener Witterung wird die Wurzel eingeschlemmt.

Die Absenker werden am besten im Juli oder August in folgender Weise gemacht: Der reife Trieb wird entweder gedreht, oder in demselben von Grunde auf ein Schnitt 2 Zoll lang, schräg nach oben bis auf das Mark gemacht, dann wird der Trieb niedergebogen und die gedrehte oder eingeschnittene Stelle mit einem Häkchen in der vorher gelockerten Erde befestigt. Die Erde muß feucht gehalten werden. Nach der Bewurzelung wird der Absenker von der Mutterpflanze getrennt und als selbstständige Pflanze behandelt.

Die Vermehrung durch Stecklinge geschieht wie folgt: Man nimmt, am besten gleich nach der Blüthe, von der gewünschten Rose von jungem Holze Zweiglein und schneidet sie gerade unter einem Knoten derartig in Theile, daß jedes Stück zwei Augen erhält; die Blätter werden weggeschnitten. Dann pflanzt man sie in ein Mistbeet in eine Mischung von Sand und Lauberde dicht neben einander, und zwar so, daß ein Auge in die Erde kommt, das andere über der Erde steht, wobei jedesmal die Erde etwas angedrückt werden muß. Nach dem Pflanzen muß durch Bedecken der Fenster geschlossene Luft gegeben werden. Da die Stecklinge zur Fäulniß geneigt sind, so behütet man sie vor Feuchtigkeit.

In Ermangelung eines Mistbeetes kann man von Vermehrungskästen oder Blumentöpfen Gebrauch machen, solche zur Hälfte mit der bemerkten Erdmischung anfüllen und sie mit einem Stück Glas genau bedecken, wo die Stecklinge dann bald zu wurzeln anfangen. Nachdem sie gut bewurzelt sind, pflanzt man sie in ganz kleine, etwa 2 Zoll große Blumentöpfe mit gleicher Erde, später in größere, worin sie ihrem Zweck gemäß bleiben, oder im Frühjahr ins freie Land versetzt werden.

Was nun endlich das Okuliren betrifft, so kann es sowohl im Frühjahre (selbstredend vor dem Treiben), als namentlich vom Juni bis zum September, so lange sich die Rinde löst, vorgenommen werden, im Frühjahre auf das treibende, im Sommer auf das schlafende Auge; d. h.

das im Frühjahre eingesetzte Auge treibt im Laufe des Sommers aus, wogegen das im Sommer eingesetzte Auge im ruhenden Zustande verbleibt und erst im nächsten Frühjahre austreibt. Zu diesem Zwecke verschaffe man sich hohe oder niedrige, recht gerade gewachsene Stämmchen der wilden Rose (Rosa Canina), pflanzt sie an gewünschter Stelle und okulirt in den Stamm. Beim Okuliren liegt der ganze Erfolg der Operation darin, daß der Stamm recht saftreich sei, damit die Rinde sich leicht und unverletzt ablöse. Es müssen deshalb die Stämme sich im vollen Wachsthume und üppiger Triebkraft befinden. Sollte es der Fall sein, daß sich die Rinde nicht gut löst, wie es bei anhaltender Trockenheit öfter vorkommt, so ist es anzurathen, einige Tage vor dem Beginnen des Okulirens die Stämme recht fleißig zu begießen und somit feucht zu halten. Wenn die Stämme im Frühjahre gepflanzt sind, so sind sie bei entsprechender Entwickelung im Verlaufe des Sommers zum Okuliren geeignet.

Das Okuliren geschieht in folgender Weise: Von einem gut gereiften Edelreise schneidet man die Blätter ab bis auf die Blattstiele, setzt dann das scharfe Okulirmesser etwa ½ Zoll über das auszuschneidende Edelauge an, und schneidet es bis eben so weit unter das Auge mit einer dünnen Holzschicht sehr glatt aus. Hierauf macht man in die saftige Rinde des zu veredelnden Stammes zwei Einschnitte bis auf das Holz in Form eines T, löst die Rinde und schiebt mit der linken Hand das ausgeschnittene Edelauge so hinein, daß das Auge in der Mitte steht. Dann wird die Stelle mit Wollenfaden oder Bast dicht umbunden, wobei das Auge jedoch frei bleiben muß. Die etwaigen Zweige des Stammes werden weggeschnitten, ein Stückchen des Hauptzweiges bleibt zum Schutz für den neuen Trieb und wird erst später entfernt. Es können auch mehrere Rosenarten auf einen Stamm okulirt werden, wodurch das schönste Rosenbouquet entsteht.

Im Herbst werden an den veredelten Stämmchen die Triebe eingestutzt, die Stämme selbst niedergebogen und das edle Auge vorsichtig mit Erde bedeckt. Im Frühjahre nach dem Aufrichten werden sie bald treiben, und werden dann sämmtliche wilde Triebe weggeschnitten.

487. Rosenpomade.

1 Pfund frisch ausgelassenes Schweineschmalz wird gelinde geschmolzen mit 2 Unzen weißem Wachs (im Sommer 2½ Unzen). Wenn die Masse anfängt zu gerinnen, mischt man 2 Unzen vorher warm gemachtes Rosenwasser (Water of Roses), ½ Unze Zimmetwasser (Cinnamon Water) und beim gänzlichen Erstarren 1 Drachme Bergamottöl (Oil Bergamot) und 1 Drachme Lavendelöl (Oil Lavender) zu.

488. Roßhaare elastisch zu machen.

Setze sie eine Viertelstunde in einem Sieb dem Dampf von siedendem Wasser aus und trockne sie wieder. So behandelt man besonders alte Roßhaare.

489. Rost zu entfernen oder abzuhalten.

Rost kann von Stahl- oder Eisengegenständen entfernt werden, wenn man sie mittelst eines wollenen Lappens mit einer Mischung von Schmirgel- (Emery)-Pulver und Oel abreibt. Um kleinere Gegenstände, wie Messer und Werkzeuge aller Art vor Rost zu schützen, sollte man sie so heiß machen, daß man die Hand nicht daran leiden kann und sie dann mit weißem Wachs oder Paraffin (Paraline) einreiben. Sie werden darauf wieder der Wärme ausgesetzt, bis das Wachs ganz eingesogen ist und schließlich mit einem wollenen Lappen abgerieben. Messer und Gabeln, die nicht gebraucht werden, schützt man einfach gegen das Anlaufen, indem man sie mit etwas gereinigtem Klauenfett (Neats Foot Oil) überfährt. Größere eiserne Gegenstände, wie Pflüge u. s. w. bewahrt man vor dem Rosten, indem man ihnen einen dicken Kalkanstrich gibt.

490. Rothlauf. (Rose — Erysipelas.)

Ein berühmter und geachteter amerikanischer Arzt berichtet über diese Krankheit wie folgt: „Vor 20 Jahren hatte ich eine Patientin, eine alte Dame, welche regelmäßig 4—5 Mal im Jahre vom Rothlauf im Gesicht und am Kopf heimgesucht wurde. Man weiß, daß die Arzneikunde kein sicheres Mittel besitzt, die Wiederkehr dieser schmerzhaften und oft auch gefährlichen Krankheit zu verhüten. Ich war deshalb nicht wenig überrascht, als meine Patientin mit einem Male ein ganzes Jahr lang davon verschont blieb. Nach einigem Sträuben gestand sie mir, daß ihr eine alte Frau gerathen habe, eine Schnur von auf einen Seidenfaden gereihten Glasperlen, woran ein seidenes mit Schwefelblumen (Flowers of Sulphur) gefülltes Beutelchen hing, um den Hals zu tragen. Seitdem sie dies gethan, sei ihr Leiden nicht wieder gekehrt. Seit 20 Jahren habe ich nun dasselbe Mittel in vielen Fällen stets mit unfehlbarem Erfolg angewandt. Fragt man mich um eine Erklärung dieser Erscheinung, so kann ich sie nur darin finden, daß alle diese Gegenstände Nichtleiter der Elektricität sind. Sie verhüten durch diese Eigenschaft, daß dieselbe aus dem Körper weggeleitet wird."

491. Rücken, Warmhalten des.

Zwei wichtige Organe sind es hauptsächlich, welche vor Allem das Warmhalten des Rückens erheischen: die Lungen und die Nieren. Die Lungen liegen zwischen den Schulterblättern und hier finden die meisten Erkältungen statt, durch welche die Athmungsorgane ergriffen werden, und oft genügt schon ein kühler Luftzug, das Uebel hervorzurufen. Diese Stelle sollte deshalb ganz besonders geschützt sein. Die Nieren sind ebenfalls wichtige Organe, welche von Natur reichliche Wärme verlangen. Deshalb sind sie im gesunden Zustande mit einer Lage Fett umgeben. Bei ihrer Erkältung treten aber Blutstockungen oder Congestionen ein und die Harnabsonderung hört entweder ganz auf oder es wird Eiweiß, der große unentbehrliche Nahrstoff des Körpers, durch die Blase mit abgesondert, wodurch nach und nach die ganze Zerstörung der Gesundheit herbeigeführt

wird. Deshalb ist die Warmhaltung des Rückens, besonders für schwächliche und ältliche Personen, für solche, welche ohnedies leicht zu Erkältungen geneigt sind, von der größten Wichtigkeit. Solche sollten wenigstens gute Wollstoffe auf dem bloßen Körper tragen.

492. Ruhr.

Für Anfälle, welche besonders häufig gegen Ende des Sommers in Folge von Erkältungen eintreten, besteht ein gutes Hausmittel darin, daß man täglich früh und Abends einen kleinen Eßlöffel voll möglichst frisches Leinöl (Linseed Oil) einnimmt; Kindern giebt man die Hälfte. In den meisten Fällen wird dadurch der heftige Schmerz, der Zwang und Blutabgang gemildert, jedenfalls ist das Mittel immer ohne Nachtheil.

Als ein anderes gutes Hausmittel wird das Eiweiß gerühmt. Man quirlt ein Ei in einem Quart Wasser und trinkt hievon nach jedem Abweichen ein kleines Glas voll.

Auch sollen sich gegen dieses Leiden getrocknete Brennessel-(Nettle)-Blüthen, ein Eßlöffel voll mit Rum (Rum) oder gutem Rothwein (Claret) eingenommen, ganz vorzüglich bewährt haben. Ein starker Thee aus den Blüthen, Blättern und Samen der Pflanze dürfte dasselbe leisten.

493. Runzeln zu verringern.

Die folgende Mischung wird in Paris um hohen Preis als Geheimmittel verkauft:

Alcohol (Alcohol)	4 Drachmen,
Benzoetinktur (Tinct. Benzoine)	½ Drachme,
Storax (Storax)	½ Drachme,
Mekkabalsam (Balsam Mecca)	5 Tropfen.

Beim Gebrauch gießt man 4—6 Tropfen von diesem sehr gerühmten Hautmittel in ¼ Pint Wasser, bis dieses weiß wird. Damit wäscht man sich Abends und läßt es auf der Haut trocken werden. Am anderen Morgen wäscht man die Stelle mit frischem Wasser.

494. Ruß als Dünger.

Die beste Verwendung findet der Ruß ohne Zweifel als Dünger auf Wiesen sowohl wie auf Ackerland, ganz besonders aber in dem Garten. Streut man denselben auf Wiesen, so sieht man auffallend mehrere Jahre hindurch die gute Wirkung. Man kann ihn auch mit Erde und Mist vermischen, die Erfolge sind dann um so größer, besonders für Gartenland, und zwar nimmt man 2 Theile Erde, 2 Theile Ruß, 1 Theil Mist, die man, mit Erde beginnend, schichtweise übereinander häuft in eine Höhe von 3—4 Fuß bei eben solcher Breite.

495. Rußbildung zu beschränken.

Als ein probates Mittel, der häufig so lästigen Rußbildung in den Oefen in wesentlichem Grade entgegenzuarbeiten, hat sich das folgende,

nicht allbekannte Verfahren erwiesen. Man nehme eine Hand voll frische Kartoffelnschalen und werfe dieselben auf das im Ofen brennende Feuer, wobei man jedoch die Thüren sofort fest schließen muß. Die sich aus den verbrennenden Kartoffelschalen entwickelnden Dämpfe lösen den Ruß, welcher sich in den Zügen festgesetzt hat, und entführen denselben durch den Schornstein in's Freie. Eine häufigere Anwendung dieses Verfahrens wird das Reinigen von Oefen wesentlich beschränken.

496. Saat, Schutz gegen Ungeziefer.

In neuerer Zeit hat man seine Zuflucht zur Carbolsäure (Carbolic Acid) genommen, deren Geruch den Insecten, Vögeln und Nagethieren sehr zuwider ist. Eine deutschländische, landwirthschaftliche Zeitung behauptet, daß kein Wurm, keine Krähe, kein Maulwurf die Sämereien, wie Erbsen, Bohnen, Mais u. s. w., anrühren werde, wenn man sie 12 bis 14 Stunden lang vor dem Säen in eine starke Verdünnung von Carbolsäure lege. Die Samenkörner sollen durch die verdünnte Säure keinen Schaden erleiden. Mit verdünnter Carbolsäure bestrichene Bäumchen soll kein Hase anrühren; auch Ratten und Mäuse sollen dadurch vertrieben werden.

497. Säuglinge, Diarrhöe der.

Ein berühmter französischer Arzt behauptet, daß der Zusatz von etwas feingepulverter Holzkohle zur Milch in der Saugflasche einen sehr heilsamen Einfluß ausübe. Er habe öfters gesehen, daß Kinder, welche durch eine achttägige Dauer einer hartnäckigen Diarrhöe ganz erschöpft waren, durch Anwendung des Mittels in zwei oder drei Tagen ihre Gesundheit wieder erlangten. Wenn die Holzkohle zugesetzt wird, sollte die Milch zugleich bis zur Hälfte oder ⅓ mit Zuckerwasser verdünnt werden. Die Kinder nehmen die Milch ohne Widerstreben an, und Erbrechen tritt darauf nicht ein.

498. Salbe für Fußgänger.

Bei solchen Leuten, welche viel gehen müssen, werden die Füße wund und mit Schwielen behaftet. Hiergegen wendet man mit gutem Erfolg folgende Salbe an: Man läßt 1½ Unzen Unschlitt (Talg) und 1½ Unzen Seife auf dem Feuer zergehen und fügt 1 Unze Campherspiritus (Spirits of Camphor) hinzu.

499. Sammetbänder, alte, aufzufrischen.

Man befestigt das eine Ende des Bandes an einen Nähstein, nimmt das andere Ende stramm in die linke Hand und reibt dann tüchtig mit einem in Benzin getauchten Wollenfleck darüber hin. Bald wird das Band wieder schwarz und ansehnlich erscheinen. Das Reiben, wenn es ähnlich dem Polieren ausgeführt wird, hat zugleich den Vortheil, daß es leicht gedrückte Stellen wieder hebt.

500. Sammt, weichen, wieder hart zu machen.

Man nehme einen Theil gestoßenen Gummi arabicum (Gum Arabic) und 4 Theile Tragantgummi (Gum Tragant), gebe die Mischung in eine Schüssel, gieße Wasser darauf und lasse es 24 Stunden stehen. Dann tauche man einen Schwamm in die Lösung und bestreiche die linke Seite des Sammts und lasse ihn trocken werden.

501. Sammt zu waschen.

Zwei Rindsgallen werden mit etwas Honig und Seife in weiches Wasser gethan, gekocht und fleißig umgerührt. Der Sammt wird auf ein reines angefeuchtetes Brett gelegt und mit obiger Mischung mittelst eines Läppchens ziemlich stark befeuchtet. Hierauf wickelt man ihn auf ein Mangelholz und rollt ihn, bis der Schmutz entfernt ist. Alsdann wird er durch reines Wasser gezogen, nochmals gerollt und endlich aufgehangen, damit er bald trocken wird. Mit in Wasser geweichter und aufgekochter Hausenblase (Gelatine) wird der beinahe trockene Sammt naß gemacht, zwischen ein Tuch geschlagen und so lange, bis er trocken ist, gerollt und zuletzt mit einem Tuche wieder abgerieben.

502. Satteldruck.

Ein gutes Mittel gegen Druckwunden bei Pferden ist pulverisirter gebrannter Kaffee, der in die Druckwunden gestreut wird. Es mag noch angeführt werden, daß man in Schleswig-Holstein vielfach auch den Ruß aus den Schornsteinen als ein gutes Mittel, um solche Druckwunden zu heilen, betrachtet. Man pulverisirt denselben ganz fein und streut ihn auf die Wunde. Schon nach ein- bis zweimaliger Anwendung bildet sich eine dicke Narbe und in einigen Tagen tritt völlige Heilung ein. Noch ein anderes Mittel ist die fein zerriebene Asche verbrannten Brodes. Dieselbe wirkt sehr rasch.

503. Sauerkraut.

Soll das Einlegen des Sauerkrauts gelingen, so muß man zunächst auf geeignete Gefäße bedacht sein. Am besten eignen sich Weinfässer dazu, in denen weißer Wein gelegen hat. Muß man sich neuer Fässer bedienen, so sind diese nicht nur durch Auswässern vom Holzgeschmack zu befreien, sondern auch mit Essig einzureiben, oder auch mit Sauerteig einzuschmieren, um die Gährung zu befördern. Sie dürfen keinen faulen, dumpfigen oder sonst unangenehmen Geruch haben. Fässer, die schon zum Einlegen von Sauerkraut gedient haben, müssen, wenn sie wieder dazu benutzt werden sollen, gleich nachdem das letzte Sauerkraut daraus genommen ist, vollkommen ausgewässert, dann im Schatten getrocknet, und unter Obdach so bis zum künftigen Gebrauch aufbewahrt werden, daß die offene Seite oben steht. Sollen sie im Herbst gebraucht werden, so müssen sie mit heißem Wasser ausgebrüht werden. Besser ist es, für den Hausgebrauch das

Kraut in mehrere kleine Fässer einzulegen; denn wenn ein Faß einmal angebrochen ist, leidet dadurch die Haltbarkeit des Sauerkrauts.

Die Kohlköpfe, die man zum Einmachen gebrauchen will, müssen sehr fest und dicht, möglichst frisch, nicht durch langes Liegen welk, auch nicht im Freien im Frost gelassen worden sein. Man säubert sie von schmutzigen und faulen Blättern, schneidet sie in zwei Theile, und hobelt sie auf einem Krauthobel. Entweder muß man vor dem Hobeln die Strünke aus dem Kraut genommen haben, oder man darf das Kraut nur bis auf die Strünke hobeln, da diese nicht zum Sauerkraut kommen dürfen. Der gehobelte Kohl wird in abwechselnden Schichten mit trockenem Dillsamen und Salz in das Faß gelegt. Jede Krautschicht sei etwa 3 Zoll tief. Auf dreißig Stück fester, mittelgroßer Köpfe rechnet man ungefähr ein Pfund Salz und 2 Unzen trockenen Dill. Der gehobelte Kohl wird von Zeit zu Zeit fest eingestampft, wobei man den aufsteigenden Schaum abnimmt. Ist das Faß voll, so werden frische Krautblätter darüber, ein passender Deckel aufgelegt und mit Steinen beschwert, damit die Brühe ganz über das Kraut tritt, weil es sich sonst nicht halten würde. Man kann aber auch das Faß in den ersten Tagen offen stehen lassen, was die Säuerung beschleunigt, und erst dann den beschwerten Deckel auflegen. Salzwasser darf man nur dann aufgießen, wenn der eigene Saft des Sauerkrauts nicht hinreicht, über das Sauerkraut zu treten. Sollte das Faß nicht Säure genug haben, um die Gährung gehörig zu fördern, so muß man etwas Weingeist, oder verdünnten Landwein, oder Brühe von anderem, guten Sauerkraut zugießen.

Das gefüllte Faß bringt man zunächst in eine mäßig geheizte Stube, und läßt es so lange daselbst, bis der saure Geruch und Geschmack anzeigt, daß die Gährung vor sich gegangen ist; dann schafft man es in den Keller, oder an einen anderen kühlen, aber frostfreien Ort.

Eine andere Bereitung des Sauerkrauts ist folgende: Nachdem die Krautköpfe an dem Strunk so weit durchschnitten worden sind, daß sie noch ganz bleiben, werden sie in einem Kessel gesotten und dann in Fässer oder Töpfe folgendermaßen eingelegt. Man bringt eine Schicht der gesottenen Krauthäupter in das Faß, hierauf eine Lage klein geschnittenen Dill, drückt ein, und fährt so schichtweise fort, bis das Faß so weit angefüllt ist, daß noch ein kleiner Raum übrig bleibt. Hierauf wird Wasser mit etwas Kochsalz erhitzt, erkalten gelassen, und dermaßen über das Kraut geschüttet, daß die Salzlake das Kraut ganz bedeckt. Hierauf legt man einen Deckel auf das Kraut und beschwert ihn mit Steinen.

Hat man Sauerkraut zum Kochen aus dem Faß genommen, so mache man die Oberfläche des Sauerkrauts in dem Faß jedesmal wieder eben, lege den Deckel auf, und beschwere denselben mit Steinen. Ferner sorge man dafür, daß genug Brühe über dem Sauerkraut steht, sonst wird es schimmelig und faul. Je vollständiger überhaupt der Luftzutritt abgehalten wird, desto besser hält sich das Sauerkraut. Wenn in der Folge der Deckel auf der Mitte des Bauchs des Fasses weniger passen will, thut man wohl, aus leinenen Tüchern einen Wulst zusammen zu drehen, und zwischen den Rand des Deckels und die Seiten des Fasses fest einzupassen, um den Luftzutritt zu verhindern.

Sollte das Sauerkraut anfangen, weich zu werden, so muß man das untaugliche sogleich entfernen, Deckel und Steine sorgfältig reinigen, und etwas Weineſſig zugießen.

Nachträglich ſoll noch vor zu ſtarkem Salzen ausdrücklich gewarnt werden, weil man ſonſt das Säuren verhindern würde. Außer Dill kann man auch Kümmel, Wachholderbeeren, Senfmehl, Weinreben, zerſchnitten und eingeſpalten, Aepfel und grüne Walnüſſe mit einlegen und einſtampfen. Weinreben erzeugen nicht nur guten Geſchmack des Sauerkrauts, ſondern befördern und vermehren auch deſſen Säuerung.

Das folgende iſt ein neues Verfahren Sauerkraut einzumachen, das ſich bei uns ganz vorzüglich bewährt hat: Das Kraut iſt in gewöhnlicher Weiſe geſchnitten, dann in Fäſſer gebracht und mit den Händen eingedrückt, aber ohne alle und jede Beigabe von Salz, höchſtens kommen für den, der den Geſchmack liebt, einige Wachholderkörner auf die unterſte Krautſchichte. Dann gießt man heißes Waſſer von 130—140 Grad Fahrenheit ſo lange darauf, bis es ½—1 Zoll über dem Kraut ſteht, und ſorgt dafür, daß daſſelbe immer mit Waſſer bedeckt iſt, welches man nöthigenfalls, da das Kraut aufſchwillt und ſich hebt, nachfüllen muß; nun ſtellt man daſſelbe mit Brett und Stein beſchwert in den Keller, wo es in 2—3 Wochen ſeine gehörige Säure erlangt. Das Waſſer darf nicht kochen, da ſonſt das Pflanzeneiweiß, das durch ſeine Umſetzung die Milchſäuregährung bewirkt, gerinnen würde. Das ſo eingemachte Kraut iſt beſſer als das mit Salz eingemachte; es iſt weich, braucht weniger Zeit zum Kochen, iſt leichter zu verdauen, da es nur ſeine natürliche Säure (Milchſäure) und keine Mineralſäure hat, und daher für einen ſchwachen Magen beſonders zu empfehlen.

Diejenigen, welche das nach bisheriger Weiſe dargeſtellte Sauerkraut beſonders wohlſchmeckend haben und vor Ueberſäuerung ſchützen wollen, verweiſen wir auf die Gewohnheit der Ruſſen, bei denen daſſelbe ebenfalls eine allgemein beliebte Speiſe iſt, ſowohl gekocht, als roh mit Oel und Eſſig zu Salat bereitet. Nirgends findet man daher ein ſo wohlſchmeckendes Sauerkraut, als in Rußland. Es iſt dort überall gebräuchlich, Birkenholz zu den Krautfäſſern zu verwenden, und in Ermangelung ſolcher ſteckt man in jedes Krautfaß wenigſtens einen Pfahl von Birkenholz. Dadurch ſoll das Kraut nicht nur gegen Ueberſäuerung geſchützt, ſondern im Allgemeinen ſehr lange gut und geſund erhalten werden.

504. Sauerkraut ſchnell reif zu machen.

Um Sauerkraut ſchon nach 24 Stunden eſſen zu können, wird der Kohl mit Salz und Dill gemiſcht, in ein hölzernes Gefäß gethan und mit etwas Weineſſig übergoſſen, ſo daß die ganze Oberfläche des Gefäßes mit Eſſig beſprengt iſt. Dann wird es gehörig beſchwert. Den andern Tag kann es auf gewöhnliche Weiſe gekocht werden.

505. Sauerkraut vor Fäulniß zu bewahren.

Dieſem Uebel kann man dadurch abhelfen, daß man auf reine, über dem gepreßten Kraute ſtehende Brühe langſam ein Viertel Pint Brannt-

wein (brandy) gießt und dies, wenn es nöthig sein sollte, jedesmal wiederholt, so oft man im Anfang Kraut aus dem Ständer nimmt. Auf diese Weise behandelt, soll sich das Kraut nicht allein vortrefflich halten, sondern auch einen angenehmen weinigen Geschmack annehmen.

506. Schaale der Pferde. (Ring Bone.)

Diese bei Pferden vorkommende auch unter dem Namen Schaale, Leist, Ringbein bekannte Krankheit, hat ihren Sitz an dem Kronengelenk. Dieses befindet sich zwischen der Krone (des Hufs) und dem Fesselgelenk. Es stellt sich zunächst ein entzündlicher Zustand des Kronengelenks ein, der zu Knochenauswüchsen führt, die in verschiedenen Formen auftreten. Befindet sich der Auswuchs auf der Mitte oder der Seite des Gelenks, so nennt man ihn Leist oder Kronenleist, bildet er eine ringförmige Erhöhung um das Gelenk, so heißt er Ringbein, ist diese Erhöhung sehr breit, so nennt man dieselbe Schaale. Amerikanische Thierärzte gebrauchen für sämmtliche Erscheinungen den Ausdruck Ring Bone, während die Engländer den Kronenleist Side Bone, das Ringbein Ring Bone nennen.

In solchen Fällen, in denen die Verknöcherung sich nicht am Gelenke befindet, ist das Uebel nicht von sehr erheblichen Folgen begleitet, während es in anderen Fällen ein schmerzhaftes Hinken nach sich zieht, den betreffenden Fuß steif macht, und schwer zu beseitigen ist.

Während der ersten Entwicklung des Uebels ist die Erkennung schwer. Nach vollkommener Ausbildung ist die Erkennung, schon in Folge der Erhöhung, leicht. Lahmgehen, mangelhaftes Durchtreten, vermehrte Wärme auf der Krone, Schmerzäußerungen bei Druck gehören zu den Kennzeichen der im Entstehen begriffenen Krankheit, doch sind sie nicht in allen Fällen vorhanden.

Die Erfahrung hat gelehrt, daß die Schaale erblich ist; mit derselben behaftete Pferde sollten daher zur Zucht keine Verwendung finden. Gewöhnlich sind es starke Anstrengungen, unvollständige Verrenkungen u. s. w., die das Uebel erzeugen.

Entdeckt man das Uebel bei seinem ersten Entstehen, so gelingt die Heilung häufig, wenn auch nicht in allen Fällen. Rohlwes wäscht die neu entstandene Geschwulst täglich zwei Mal mit einer, bei dem jedesmaligen Gebrauch stark zu schüttelnden Mischung von 4 Unzen Kampherspiritus (Spirits of Camphor) und 1 Unze Terpentinöl (Spirits of Turpentine). Ist der Schaden 5—6 Tage damit gewaschen, so hält er 3 Tage damit ein, und reibt während der Zeit Schweinefett ein. Er fährt mit dieser Behandlung 3 Wochen fort. Zeigt sich keine Besserung, so gebraucht er folgende Salbe, sobald die durch die Waschung ausgefallenen Haare einigermaßen wieder gewachsen sind: ½ Unze spanische Fliegen (Cantharides), ½ Unze Euphorbium Gummi (Gum Euphorbium), ¼ Unze Operment (Orpiment). Diese Mittel werden pulverisirt, dann wird daraus eine Salbe bereitet durch Zusatz von 1 Unze Terpentinöl und 2 Unzen Schweinefett. Von dieser Salbe wird zwei Tage hinter einander, einmal täglich, auf die Schaale gerieben. Ist die Stelle abgeheilt, so wird das Einreiben in derselben Weise wiederholt bis zur völligen Heilung.

Ist der Schaden bereits veraltet, so bringen die angeführten Mittel keine Heilung. Man muß dann zum Brennen seine Zuflucht nehmen. Dieses kann nur durch einen erfahrenen Thierarzt ausgeführt werden.

Cole, ein amerikanischer Thierarzt, empfiehlt folgendes Mittel, welches sich in manchen Fällen, die nicht zu weit vorgeschritten waren, bewährt haben soll. Man reinigt und trocknet die von der Schaale ergriffene Stelle sorgfältigst. Dann reibt man in die Stelle gute gewöhnliche Waschseife gehörig ein. Man bringt nun ein heißes Eisen der Stelle so nahe, daß die Seife von der Hitze eintrocknet. Natürlich muß das Brennen des Pferdes vermieden werden. Man setze dies Verfahren an drei aufeinanderfolgenden Tagen fort. Erfolgt keine Besserung, so wird das Verfahren wiederholt.

507. Scharlachfieber.

Von französischen und englischen Aerzten wird jetzt in allen Fällen von Scharlachfieber Milch empfohlen. Man soll dem Patienten stets so viel davon geben, als er nehmen will, selbst zur Zeit des heftigsten Fiebers. Sie hält die Kräfte aufrecht und bekommt dem Magen gut. Bei starkem Durst kann sie in abgesottenem und wieder erkaltetem Zustande auch mit Wasser vermischt werden. Auch wird das Einreiben des Körpers mit frischer Speckschwarte oder Olivenöl (Olive Oil) empfohlen. Es werden dadurch nicht blos die Schmerzen vermindert, sondern die Krankheit geht auch leichter und gefahrloser vorüber.

508. Schellackfirniß.

Ein guter wohlfeiler Schellackfirniß kann auf folgende Weise hergestellt werden: 10 Theile Borax (Borax) und 30 Theile grob gepulverter Schellack (Shellac) werden in 200 Theilen Wasser im Wasserbad aufgelöst. Nach dem Erkalten wird die Flüssigkeit durch ein leinenes Tuch geseiht. Um sie biegsamer zu machen, kann man einige Tropfen Glycerin (Glycerine) zusetzen.

509. Scheintod.

Scheintod und Ohnmacht sind zeitweilige Beschränkung und Aufhören aller Aeußerungen der Gehirnthätigkeit, welche jedoch während dieses Zustandes gleichwohl noch fortbestehen können. Dieselben sind nur verschiedene Zustände desselben Vorganges. Ohnmacht ist eine schneller vorübergehende, Scheintod eine länger anhaltende Unterbrechung der Lebensäußerungen.

Die Ursachen des Scheintodes sind: Gehirnerschütterungen, rasche Blutüberfüllung oder Blutleere des Gehirns, Behindern des Blutlaufs, starker Blutverlust, Blitzschlag, sehr hohe und sehr niedrige Temperaturgrade, verschiedene Gifte, Chloroform und Aetherdämpfe, übermäßige Anstrengungen, Athemnoth u. s. w. Kennzeichen des Scheintodes sind: kalter Körper, keine sichtbare Athembewegungen, Unempfindlichkeit der Pupille gegen Lichtreiz, der Haut gegen Nadelstiche, Puls- und Herzschlag selten fühlbar. Behandlung: frische Luft, Frottiren des ganzen Kör-

pers, vorsichtiges Drücken der Brust- und Bauchwandungen, Kitzeln in der Nase und im Rachen, Bespritzen der Brustwände mit kaltem Wasser, Einreibungen mit reizenden Mitteln und Verabreichung reizender Klystiere.

510. Schielen.

Man trage Brillen mit breitem Rande, aber ohne Glas, damit die Augen gerade sehen müssen. Wo es nöthig ist, macht man auch die eine Brillenöffnung zu, so daß blos ein Auge sieht.

Wenn man den schielenden Kindern das gute Auge einige Monate verbunden hält, so wird das schielende dadurch genöthigt, sich recht zu kehren. Gut ist es auch, sie Larven tragen zu lassen, wodurch sie Alles gerade ansehen müssen. Natürlich genügt dazu nur der Theil der Maske, welcher Stirn und Augen bedeckt.

511. Schimmel an Fleischstücken.

Um dem Schimmeln vorzubeugen, oder dasselbe zu beseitigen, ist nichts empfehlenswerther als gewöhnliches Kochsalz in einem Teller nur mit so viel Wasser zu übergießen, daß eine breiartige Lösung des Salzes erfolgt. Wenn man schimmelige Würste mit diesem Salzbrei dünn anstreicht, verschwindet der Schimmel sofort, und nach einigen Tagen überziehen sich die Würste mit überaus feinen Krystallen, die jeder weitern Schimmelbildung vorbeugen. Dasselbe Verfahren ist auch sehr zu empfehlen, um zeitweilig in den Gelenken auftretenden Schimmel bei den Schinken zu beseitigen und ihm vorzubeugen.

512. Schimmel in Kellern.

Zur Reinigung eines solchen Kellers, an dessen Wänden und Fußboden sich Schimmel bildet, bringt man in ein tiefes Steingut-Gefäß 2—4 Pfund Kochsalz und übergießt dasselbe, nachdem man es in die Mitte des Kellers gestellt, alle Löcher und Thüren zugemacht und an allen im Keller etwa lagernden Fässern die Spunde fest verschlossen hat, mit concentrirter Schwefelsäure (Concentrated Sulphuric Acid), auf 2 Pfund Kochsalz 1 Pint. Man entferne sich hierauf rasch, lasse den Keller 2 Stunden lang ungeöffnet, ohne hineinzugehen, sonst könnte man ersticken. Nach 2 Stunden öffnet man alle Kellerlöcher so lange, bis das salzsaure Gas verschwunden ist, und kehre an den Wänden und auf dem Fußboden den Schimmel weg. Durch dieses Verfahren wird zugleich der Modergeruch entfernt, der namentlich im Frühjahre sehr störend auf die in Kellern zur Aufbewahrung kommende Milch wirkt und auch leicht zur Schimmelbildung Veranlassung geben kann.

513. Schinken zuzubereiten.

Der beste Schinken wird durch unzweckmäßiges Kochen so verdorben, daß er trocken und unschmackhaft ist. Man klopfe ihn tüchtig und lege ihn vor dem Kochen erst 4 Stunden in kaltes Wasser. Dann setzt man ihn in kaltem Wasser zum Feuer und lasse ihn nur ganz langsam kochen (simmern) und man wird ein schmackhaftes Gericht haben.

514. Schinnen auf dem Kopf.

Das beste und unschädlichste Mittel ist das gutzerrührte Gelbe von einem Ei, womit man den Kopf gehörig einreibt und nachher mit warmem Wasser nachwäscht. Das Haar wird dadurch weich, die Kopfhaut vollkommen rein und frei von Schinnen. Dieses Mittel wirkt in jeder Beziehung wohlthätig, während die gewöhnlich angewendeten Auflösungen von Borax oder Kali dadurch, daß sie den Haarwurzeln ihr Fett entziehen, den Haarwuchs beeinträchtigen. Soll Borax (Borax) benutzt werden, so darf nicht mehr als ein kleiner Theelöffel des Pulvers auf 1 Pint Wasser genommen werden. Kali und Natron sollen überhaupt nicht gebraucht werden.

515. Schirme wasserdicht zu machen.

1 Theil Paraffin (Parafine) zu 10—15 Theilen Benzon (Benzoine), oder ein Zoll langes Stückchen einer Paraffinkerze wird geschabt und in ein Glas mit 4 Unzen Benzon gebracht. Das Paraffin löst sich beim Schütteln sofort. Nun spannt man den Schirm auf, versichert sich, daß kein brennendes Licht in der Nähe, oder kein Feuer im Ofen ist, und übergießt rasch, in Spirallinien anfangend, den ganzen Schirm.

516. Schlacken.

Um Schlacken zu entfernen, die sich bei Steinkohlenfeuerung an den Wänden der Oefen, sowie an den Rosten festsetzen, wendet man folgendes Verfahren an: Wenn die Kohlen in gehörigem Brand stehen, bringe man auf dieselben eine Schicht Austernschalen. Am folgenden Tage kann man dann mit Leichtigkeit, ohne Anwendung von Gewalt oder mechanischen Mitteln die Schlacken entfernen. Da, wo Austernschalen nicht zu haben sind, wird man denselben Zweck erreichen, wenn man eine Lage kleiner Kalksteine auf das Feuer bringt. Dadurch wird auch die Heizkraft der Kohlen vermehrt und die Asche gewinnt sehr an Dungwerth

517. Schlaflosigkeit.

Nervöse Personen, welche an Schlaflosigkeit und Aufregung leiden, haben häufig eine Neigung zum Blutandrang gegen den Kopf und kalte Füße. Die Kongestionen nach dem Gehirn verscheuchen den Schlaf; die Hitze und das Pulsiren im Kopfe erregen oft die unangenehmsten Empfindungen. Solche Personen sollten aufstehen und den Körper und die Glieder, besonders die Füße, mit einer Bürste oder einem Handtuch oder mit den Händen tüchtig reiben, um den Blutumlauf zu befördern, dann werden sie bald einschlafen können. Das Abreiben des Körpers mit einem in kaltes Wasser getauchten Handtuch vor dem Schlafengehen bringt einen ruhigen gesunden Schlaf hervor. Arzneien helfen selten etwas gegen den eben erwähnten Zustand, ja sie machen das Uebel wohl ärger.

Personen, die wegen Unterleibs- und Hämorrhoidalbeschwerden an Schlaflosigkeit leiden, können sich eine sehr bedeutende Erleichterung verschaffen, wenn sie vor dem Schlafengehen ein in kaltes Wasser getauchtes

und gut ausgewundenes Handtuch um den Unterleib und ein trockenes Handtuch darüber befestigen. Man nennt dies den Neptunsgürtel.

Personen, die sehr von Blähungen geplagt sind, welche nicht schlafen lassen, können sich dadurch eine sehr bedeutende Erleichterung verschaffen, daß sie täglich des Morgens einen Theelöffel voll feines Pulver von gut ausgeglühten Holzkohlen nehmen. Manchem hilft auch das Reiben des Bauchs mit einem Stück Flanell, auf das man etwas Kirschengeist gegossen hat.

Wer gut schlafen will, darf sich nicht mit kalten Füßen und vollem Magen niederlegen; doch gibt es auch Fälle, wo durch Krankheit die Reizbarkeit derart steigt, daß gerade ein voller Magen den Schlaf begünstigt. Die besten Beförderungsmittel eines gesunden Schlafs sind Arbeit, fleißige Bewegung in freier Luft und der reichliche Genuß von frischem Brunnenwasser. Alle Diejenigen, die, ohne besonders krank zu sein, an Schlafmangel leiden, müssen wegen der magnetischen Strömung ihr Bett so stellen, daß sie mit den Füßen nach Norden und mit dem Kopfe nach Süden zu liegen kommen. Wer des Nachts nicht schlafen kann, entwöhne sich vom Mittagschlafe, und zwar dadurch, daß er zur Zeit desselben langsam in freier Luft spazieren geht.

Bei Schlaflosigkeit in Folge von nervöser Aufregung, Gedankenzufluß u. s. w. empfiehlt ein englischer Arzt folgendes Verfahren als probat: Man lege sich bequem auf die rechte Seite, fülle den Raum zwischen Kopf und Schulter genau mit einem Kissen aus und hole bei verschlossenem Munde tief Athem. Darauf überlasse man die Lungen ihrer freien Thätigkeit, so daß das Athemholen weder beschleunigt wird, noch langsamer wie gewöhnlich geschieht, richte seine ganze Aufmerksamkeit auf das Athemholen und stelle sich vor, daß man die Luft in einem fortwährendem Strome aus der Nase kommen sehe. Sowie einem dies gelingt, verfällt man in den Schlaf.

Bei hartnäckiger Schlaflosigkeit, mag sie nun durch Gemüthsleiden oder durch Schwäche der Verdauung veranlaßt sein, ist folgendes Mittel als erprobt gefunden: Man halte sich im Bett ein Fläschchen mit bestem Brandy bereit und reibe damit mittelst der benetzten Hand 2—3 Mal erst die Gegend unter dem Brustbein, dann die inwendige Seite der Schenkel und zuletzt die Fußzehen, worauf sich bald ein stärkender Schlaf einstellen wird.

518. Schlaf, Winke über den.

Vor Allem muß man eine regelmäßige Zeit zum Schlafen einhalten und stets zur bestimmten Stunde, aber so frühzeitig als möglich, zu Bette gehen. Körper und Geist sollten von dem hohen Drucke der Geschäfte, Bestrebungen und Sorgen des täglichen Lebens möglichst frei sein, ehe man sich niederlegt, so daß die Natur nachher ihre rechtliche Herrschaft behaupten kann. Ein anderer Punkt ist, niemals die Schläfrigkeit, wenn sie sich zur rechten Zeit einstellt, zu unterdrücken, denn sie ist die Vorhut zu einem gesunden Schlaf. Derselbe ist eine Wohlthat, die, wenn sie aufgehoben und genöthigt wird, zu warten, niemals so vollkommen ist, als wenn es ihr

überlassen wird, ihren natürlichen Weg zu gehen. Die rechtseitige und möglichst horizontale Lage ist die beste im Schlaf, außer wo besondere krankhafte Zustände solche nicht erlauben. Endlich sollte das Abendessen nur in leicht verdaulicher Nahrung bestehen, so daß der Magen so wenig als möglich harte Arbeit zu verrichten hat. Eine reichliche schwere Mahlzeit, des Abends eingenommen, gehört zu den Sachen, die einen gesunden Schlaf morden. Narkotische Mittel, um Schlaf zu machen, sollten, weil er doch immer nur ein ungesunder und meist auch ein unruhiger ist, so lange als möglich vermieden werden. Die Behandlung von Schlaflosigkeit wird ohnedies in den meisten Fällen besser durch eine geregelte Lebensweise, als durch Medicin geschehen können.

519. Schlucken, verhindertes.

Verhindertes Schlucken, wenn es nicht von einem Halsleiden herrührt, ist ein krankhafter Zustand, welchem Unterleibskrankheiten zu Grunde liegen, und der zuweilen bei hysterischen Personen vorkommt. Als äußeres Linderungsmittel empfiehlt sich, ein doppeltzusammengelegtes Stück Flannel in heißes Wasser zu tauchen, auszuwinden, so warm, als es vertragen wird, überzuschlagen und ein trockenes Tuch darauf zu binden.

520. Schmerzenlinderung.

Gichtische und rheumatische, sowie viele andere Schmerzen können oft auf folgende Weise schnell und leicht gelindert werden: Weiche ein Stück Flanell in heißes Wasser, winde aus, lege ihn vier- bis fünffach zusammen und dann so heiß als es ertragen werden kann auf den leidenden Theil. Bedecke den Ueberschlag so schnell als möglich mit zusammengefaltetem trockenem Flanell, der etwas größer ist als der nasse und bedecke das Ganze endlich mit Wachstaffet (Oiled Silk), um den Dunst und die Wärme so lange als möglich zusammenzuhalten. Wiederhole dies je nach der Heftigkeit des Schmerzes. Man muß mehrere Stücke Flanell in Bereitschaft halten, um ohne Unterbrechung die schmerzhafte Stelle stets mit heißen Ueberschlägen bedecken zu können. Dieses einfache Mittel hat oft auch bei Kolik, bei Ruhr, bei Halsweh, ja selbst bei der Bräune und Diphtheritis gute Dienste gethan. Dabei hat es das Gute, daß es eine allenfalls nöthig werdende ärztliche Behandlung nicht beeinträchtigt.

521. Schnupfen.

Wenn man das Gefühl hat, als wäre ein Schnupfen im Anzuge, nämlich Kopfeingenommenheit, Anschwellung der Schleimhäute u. s. w., so streiche man täglich zweimal die inneren Nasenlöcher, so hoch man mit dem Finger reichen kann, mit einer Linse groß ungesalzenem thierischem Fett (Butter, Rinds-, Hammels- oder Schweinefett) ein. Selbst ausgebildeter Schnupfen vergeht davon sehr bald.

Englische und französische Zeitschriften empfehlen folgendes neue Mittel: 6 Drachmen salpetersaurer Wismuth (Nitrate of Bismuth), 2

Drachmen feingepulverter, arabischer Gummi (Pulverized Gum Arabic), 2 Gran salzsaures Morphium (Hydro-Chlorate of Morphium). Dies wird als Schnupfpulver gebraucht. Es soll keine Schmerzen erregen und in einigen Stunden das Verschwinden sämmtlicher Symptome bewirken.

522. Schönheitsmittel.

1. Uebergieße 4 Gewichtstheile Myrrhen (Myrrh), 4 Storax (Storax), 4 Benzoe (Benzoine), 4 Veilchenwurz (Violet Root) und 1 Borax (Borax) mit reinem Branntwein (Brandy), lasse die Flüssigkeit an einem warmen Ort stehen, schüttle von Zeit zu Zeit um, damit alles Lösliche gelöst wird, seihe die Flüssigkeit durch ein Haarsieb und hebe sie für den Gebrauch auf. Diese Flüssigkeit macht eine weiße zarte Haut und hilft gegen Ausfahren im Gesicht, gegen Flecken u. s. w.

2. Man nehme im Winter Schnee- und im Sommer Regenwasser. In einem Quart dieses Wassers lasse man 1½ Unzen getrocknete Rosmarinblätter (Rosemary Leaves) eine Woche lang weichen. Dann filtrirt man die Flüssigkeit und setzt ihr 1½ Unzen Rosenwasser (Water of Roses) und eben so viel Branntwein (Brandy) zu. Hiermit wasche man sich Morgens das Gesicht.

523. Schönheitspulver.

Man weicht eine beliebige Menge von Reis, der vorher von allem Unrath gesäubert worden, in reinem Wasser ein, gießt das Wasser täglich ab und reines wieder darauf. Mit diesem täglichen Ab- und Zugießen fährt man ungefähr 14 Tage fort, bis der Reis so weich wird, daß er sich zerdrücken läßt. Dann gießt man alles Wasser ab, worauf sich die Masse auf dem Boden gleich einem Muß zusammensetzen wird. Auf diese Masse gießt man wieder reines Wasser und rührt sie damit wohl durcheinander, bis eine weiße, milchartige Flüssigkeit entsteht. Diese gießt man durch ein Haarsieb oder in weißes, nicht zu dichtes Tuch, läßt sie klären und trocknet nachher das feine, von allem Wasser befreite Mehl auf einem ausgespannten weißen leinenen Tuche. Dieses feine Mehl, mit geringer Menge pulverisirter Soda vermengt, ist das Pariser Waschpulver.

524. Schornsteine, brennende, schnell zu löschen.

Dieses Mittel besteht in einer schicklichen Anwendung von gepulvertem Schwefel (Flowers of Sulphur). Jeder Hausbesitzer sollte stets 1—2 Pfund gepulverten Schwefel, dem man ½—1 Unze gewöhnlichen Schießpulvers zugesetzt, in einer verkorkten Flasche vorräthig halten. Sobald ein Schornstein brennt, hat man dann nur nöthig, den mit etwas Schießpulver (um eine schnelle und gleichmäßige Entzündung zu bewirken) gemengten Schwefel unmittelbar in das im Ofen sich befindende Feuer zu werfen. Nach erfolgter Entzündung entfernt man sich, um nicht von den erstickenden Dünsten überwältigt zu werden. Sobald der Dampf des brennenden Schwefels (das schwefligsaure Gas) emporsteigt, wird man in wenigen Minuten die Flamme

des brennenden Schornsteins erlöschen sehen, indem das schwefligsaure Gas zu denjenigen Luftarten gehört, die weder das Athmen, noch den Verbrennungsproceß unterhalten können. — Einige Hände voll Salz auf das Feuer geworfen, erfüllt denselben Zweck.

525. Schrauben, eingerostete, zu entfernen.

Eiserne Schrauben, welche eingerostet sind und deshalb nicht entfernt werden können, was in manchen Fällen viele Mühe und Arbeit verursacht, können nach den neuesten Erfahrungen durch Anwendung einer genügenden Menge Petroleum (Kerosene) leicht gelockert werden. Nur muß man dem Oel Zeit genug lassen einzudringen und den Rost aufzulösen.

526. Schrift, verblichene.

Verblichene Schrift auf Documenten und dergleichen kann vollkommen leserlich gemacht werden, wenn man sie mittelst eines Haarpinsels mit einer Auflösung von blausaurem Kali (Prussiate of Potassa) in Regenwasser überstreicht. Natürlich darf das Papier nicht zerstört sein.

527. Schuhwerk, hartes.

Schuhe und Stiefel, die nach Nässe trocken und hart geworden sind, können durch Anwendung von Petroleum (Kerosene) wieder weich und biegsam gemacht werden.

528. Schuhwerk wasserdicht zu machen.

Unter den vielen Vorschriften, die in dieser Beziehung empfohlen werden, dürften die folgenden als vollkommen erprobt, eine besondere Beachtung verdienen.

1. 1 Pint gekochtes Leinöl (Linseed Oil), ½ Pfund Hammelfett, 5 Unzen reines Bienenwachs und 3 Loth Harz (Rosin) werden über einem Kohlenfeuer zusammengeschmolzen. Dieses Gemisch wird warm, aber nicht zu heiß mit einem Pinsel oder einer Bürste auf das gut gereinigte und trockne Leder, auch auf die Sohlen, aufgetragen. Am besten ist die Wirkung, wenn man das Schuhwerk, so lange es noch neu ist, damit behandelt. Das Leder bleibt davon weich und biegsam. Dies ist das echte Rezept, dessen sich die Fischer in England bedienen, um ihre Stiefeln wasserdicht zu machen. Sie sollen dadurch in den Stand gesetzt werden, stundenlang im Wasser zu stehen, ohne daß es durchweicht.

2. Ein anderes, sehr gutes Verfahren besteht in Folgendem: Man bringe in einen irdenen Topf ½ Pfund Bienenwachs, 1 Pint Klauenfett (Neats Foot Oil), ein Stück Campher (Camphor) von der Größe eines Hühnereis und 2—3 Löffel voll Kienruß (Lamp Black). Schmelze das Gemisch unter öfterem Umrühren auf einer heißen Platte oder über einem langsamen Kohlenfeuer, lasse es aber nicht so heiß werden, daß es ins

Kochen kommt. Dieses Gemenge wird warm auf das vorher etwas erwärmte Leder mit einer Bürste aufgetragen. Es ist nicht rathsam, daß man es in der Wärme ins Leder einziehen läßt, vielmehr besser, wenn es auf der Oberfläche bleibt. Ein schwacher Ueberzug davon macht das Schuhwerk vollkommen wasserdicht, selbst wenn es den ganzen Tag der Nässe ausgesetzt ist, ohne dem Leder durch Hartmachen desselben zu schaden. Es ist besser, öfters und wenig auf einmal von dieser Mischung anzuwenden. Das Leder sollte beim Auftragen derselben nicht sehr ausgetrocknet sein.

529. Schwämme zu bleichen.

Man nimmt gewöhnliche Badeschwämme von möglichst feinem Gewebe und reinigt sie durch Klopfen und Waschen in Wasser. Alsdann mischt man 1 Theil Schwefelsäure (Sulphuric Acid) mit 6 Theilen Wasser und läßt in dieser Flüssigkeit die Schwämme einige Stunden liegen. Hierdurch werden sie von allen Kalkstücken, die sich oft reichlich vorfinden, befreit. Man nimmt nun von demselben Gemisch und löst darin ein Zehntel des Gewichts schwefelsaures Natron (Sulphate of Soda), legt alsdann die Schwämme hinein und überläßt sie 24 Stunden hindurch der Einwirkung der sich entwickelnden schwefeligen Säure. Man wäscht dann noch sorgfältig mit reichlichem Wasser nach.

530. Schwämme zu reinigen.

Waschschwämme werden durch den Gebrauch sehr leicht schleimig und übelriechend. Um dieselben wieder vollkommen zu reinigen wendet man eine Flüssigkeit an, die aus 1 Gallone warmem Wasser besteht, in das 1 Unze Salzsäure (Nitric Acid) geschüttet worden ist. In diese Flüssigkeit legt man die Schwämme und drückt sie darin gut aus, wodurch sie in kurzer Zeit von allem Schmutz befreit werden. Darauf wäscht man sie in reinem Wasser nach. Die Flüssigkeit darf nicht zu stark sein, weil sonst die Säure die Fasern des Schwammes angreifen würde.

531. Schweineseuche.

Täglich bringen die Zeitungen aus dieser oder jener Gegend unseres Landes Berichte über große Verheerungen, welche ansteckende Seuchen unter den Schweinen anrichten. Wo solche Verheerungen stattfinden, pflegt man die Seuche, welcher die Thiere unterliegen, mit dem Namen Cholera zu belegen, obgleich längst erwiesen worden, daß die Krankheitserscheinungen an verschiedenen Orten und zu verschiedenen Zeiten wesentlich von einander abwichen. Man nennt ja auch bei dem Hühnervieh jede Krankheit, die rasch tödtet und dabei ansteckend ist, die Cholera.

Man hat sich sehr große Mühe gegeben, die Ursachen, welche der Schweineseuche zu Grunde liegen, zu ermitteln. Bis jetzt sind die Ansichten über diesen Punkt unter den Gelehrten und Ungelehrten so verschiedener und so widersprechender Natur, daß es schwer ist, zu einer klaren Anschauung zu gelangen. So lange man die Ursache des Uebels nicht

vollkommen erkannt hat, sind alle Versuche, dasselbe zu heilen, eben nicht mehr als Versuche. Mit anderen Worten, man darf von den dargebotenen Mitteln nicht unbedingt erwarten, daß durch dieselben eine Heilung erzielt werden kann. Ich habe verschiedene Mittel, die sich hier und dort als heilsam erwiesen hatten und daher dringend empfohlen wurden, bekannt gemacht, um später zu erfahren, daß ihr Gebrauch in vielen Fällen keinerlei Linderung brachte. Es ist ja hinlänglich bekannt, daß es Thierseuchen giebt, die unter allen Umständen den Tod im Gefolge haben, also unheilbar sind. Zu diesen Krankheiten gehört beispielsweise die Lungenseuche der Rinder. Erkennt man eine Krankheit als unheilbar, so gebietet die Klugheit das Wegschlachten der damit befallenen Thiere und das Vergraben der Cadaver. Hierdurch, verbunden mit Entfernung des Ansteckungsstoffes durch Reinigung der Ställe u. s. w., wehrt man unter Umständen der Verbreitung des Uebels.

Dürfte es schwer sein, die Schweinecholera zu heilen, so giebt es doch ohne Zweifel viele Maßregeln, deren Anwendung die Entstehung und Verbreitung des Uebels hindert und abschwächt. Gerade die ansteckenden Seuchen sind es, deren Entstehen und Verbreitung häufig auf äußere Veranlassungen zurückzuführen sind. So hat die Erfahrung vielfältig bewiesen, daß Unreinlichkeit, verpestete Luft u. s. w. der Verbreitung der Menschencholera sehr förderlich sind. Es mag auch dieses oder jenes innere Mittel geben, dessen Gebrauch Menschen oder Thiere weniger empfänglich macht für diese oder jene Seuche. Daß der allgemeine Gesundheitszustand der Schweine befördert wird dadurch, daß sie stets freien Zutritt zur Holzkohle haben, oder dadurch, daß man ihnen gelegentlich einen Löffel voll Schwefelpulver in dem Saufen verabreicht, ist Erfahrungssache. Meine Schweine werden, sobald sich Appetitlosigkeit oder Mangel an Munterkeit zeigen, zu einer Mischung zu gleichen Theilen von Schwefelpulver und Spießglanz (Black Antimony) traktirt. Ich vermische für jedes Schwein einen Löffel der Mischung mit der Schlempe und hatte wiederholt Gelegenheit, mich über die Wirkung dieses Mittels zu freuen. Reine Luft, trockene, bequeme Ställe, reines Trinkwasser sind erpobte Mittel zur Abwehr von Krankheiten aller Art. Damit soll nun nicht behauptet werden, daß reinlich und sorgsam gehaltene Schweine nicht auch von einer Seuche befallen werden und derselben erliegen könnten. Doch sind sie der Seuche weniger unterworfen.

Die Krankheitserscheinungen, welche sich bei der wirklichen Schweinecholera geltend machen, werden von einem angesehenen deutschen Thierarzt so zusammengefaßt: „Zuerst stellt sich Appetitlosigkeit und Bläße der Haut ein, der Harn geht häufig und reichlich ab, der Gang wird schwankend, das Thier verbirgt sich und grunzt. Häufig stellt sich Erbrechen ein, die Zunge faltet sich, der Rüssel erbleicht. Nach 10—12 Stunden verändert sich die Körperwärme, die Extremitäten werden kalt, es stellt sich Blutsucht ein und der Tod erfolgt bald.

Vielleicht hat sich unter allen Mitteln das von Dr. Navin in Indiana empfohlene noch am besten bewährt. Der Doktor, offenbar ein

aufrichtiger Bauernfreund, macht aus demselben kein Geheimniß. Hier ist es:

4 Unzen Ingwer (Ginger),
2 „ Schwefel (Sulphur),
2 „ Spießglanz (Black Antimony),
2 „ Salpeter (Saltpetre),
4 „ Eisenvitriol (Sulph. Iron).

Pulverisirt und gemischt 3 Mal täglich einen großen Theelöffel voll. Ist Durchfall vorhanden, so wird dem Obigen 2 Unzen pulverisirter Alaun und 2 Unzen gepulverte Weißeichenrinde zugesetzt. In hartnäckigen Fällen giebt man außerdem ein Pint geschmolzenes Schmalz mit einem Theelöffel voll Terpentinöl (Spir. Turpentine).

Verdünnte Holzaschenlauge, abends und morgens mit dem Saufen gegeben, soll sich im Anfangsstande der Krankheit bewährt haben.

Der alte Hans hat kein sehr großes Vertrauen zu der Doctorei bei Schweinen, die wirklich an der Cholera leiden. Er empfiehlt daher auch besonders die Mittel zur Verhinderung der Krankheit. Man will beobachtet haben, daß die Sterblichkeit der Schweine mit den Preisen für dieselben gleichen Schritt hält. Stehen die Preise für Schweine hoch, so soll es weniger tödtliche Schweinekrankheiten geben, als wenn die Preise niedrig stehen. Bei den hohen Preisen baut man durch die größere Sorgfalt in der Verpflegung dem Ausbrechen und dem Umsichgreifen der Krankheit vor.

Betrachtet man die Art der Verpflegung vieler, man darf sagen der meisten Schweine, wie sie hierzulande gang und gäbe ist, so muß man das Ausbrechen lebensgefährlicher Seuchen für ganz selbstverständlich halten. Statt auf trockener warmer Streu, oder wenigstens auf trockenem Boden, liegen die Schweine in fußtiefem, kaltem Dreck; sie sind jedem Wetter preisgegeben; verpestete Luft athmen sie ein Tag und Nacht; ihr Futter ist mit Koth reichlich vermischt, das Saufen ein Gemisch von Schmutz und Unrath. Mit einem Worte, hier ist eine Brutstätte der Pestilenz. Ist es ein Wunder, wenn unter solchen Umständen die Pestilenz ausbricht?

532. Schweißneigung.

Ein ganz vorzügliches Gegenmittel gegen Schweißneigung oder auch Nachtschweiß besteht in den Blättern der gemeinen Salbeipflanze (Sage). Sie werden getrocknet und als Thee kalt oder lauwarm getrunken. Dabei leichte Diät.

533. Schwerhörigkeit.

1. Schwerhörigkeit ist nicht selten die Folge von Verstopfung der Gehörgänge durch verhärtetes Ohrenschmalz. Um dieses zu entfernen, taucht man etwas Baumwolle in warmes Wasser und reinigt das Ohr damit. Dann befeuchtet man ein Fleckchen Baumwolle mit Glycerin (Glycerine) und bringt es in das Ohr.

2. 2½ Drachmen gereinigtes Glycerin, 10 Tropfen Schwefeläther (Sulphuric Ether), 10 Tropfen Campherspiritus (Spirits of Camphor) und 5 Tropfen einer Auflösung von Salicylsäure (Salicylic Acid) in Weingeist. Diese Mischung wird gut geschüttelt und täglich ein Tropfen auf Baumwolle in die Ohren gebracht.

3. Königskerzenöl soll häufig gegen Schwerhörigkeit mit Erfolg angewendet sein. Dasselbe wird auf folgende Weise hergestellt: Man stopft eine Quartflasche mit weitem Halse voll mit den Blüthen der Königskerze (Verbaseum thapsus), auch Wollblume und wilder Tabak genannt, verschließt die Flasche luftdicht und stellt sie 5—6 Wochen in die Sonne. Es bildet sich eine ölige Flüssigkeit von dunkler Farbe. Diese Flüssigkeit wird des Abends in das kranke Ohr geträufelt.

534. Schwindsucht.

Ein amerikanischer Arzt will in rohem Petroleum (Crude Petroleum) ein wirksames Mittel gegen diese schreckliche Krankheit entdeckt haben. Er berichtet, daß von 25 damit behandelten Fällen ausgeprägter Lungenschwindsucht 20 vollkommen geheilt und 5 bedeutend gebessert worden seien, obwohl keiner derselben länger als vier Monate in Behandlung geblieben sei. Die Uebelkeit, welche mit dem Gebrauch des gewöhnlichen rohen Oels verbunden ist, bestimmte ihn, das halbsolide Oel zu verwenden. Er ließ daraus mit Süßholzpulver (Powdered Licorice-Root) Pillen von 5 Gran Schwere bereiten und davon fünfmal täglich eine Pille nehmen. Die erste Wirkung ist das Verschwinden des Hustens; Nachtschweiße und Appetit bessern sich und das Körpergewicht nimmt rasch zu.

535. Schwund. (Sweeney.)

Mit diesem Namen — (der auch in dem besten englischen Wörterbuche nicht zu finden ist) — bezeichnet der amerikanische Volksmund ein Pferdeleiden, das, streng genommen, keine selbstständige Krankheit ist. In den größeren englischen Werken über Thierarzneikunde kommt der Name Sweeney gar nicht vor. Kein deutsches Werk weiß von einer Krankheit, welche derjenigen ähnlich wäre, die wir mit dem Worte Sweeney bezeichnen.

Sweeney ist einfach eine Krankheitserscheinung, keine selbstständige Krankheit. Man versteht unter diesem Namen einen Schwund der Schultermuskeln, der bei veralteten oder bösartigen Fällen von Verrenkungen oder Verstauchungen des Schultergelenks zuweilen eintritt. Unvollkommene Verrenkungen sind nicht sehr selten. Dieselben richten sich häufig von selbst wieder ein. Doch kommt es in Folge von Quetschungen, übergroßer Anstrengung der Muskeln und Sehnen, Erschütterung des Muskelgelenks, äußere Gewaltthätigkeiten u. s. w. zu einem von Entzündung begleiteten Zustande, der unter dem Namen Verstauchung bekannt ist. Hierbei tritt der Zustand, den wir Sweeney nennen, zuweilen auf.

Ein Pferd, das am Schwund der Schultermuskeln leidet, bedarf vor Allem der Ruhe. Was die Behandlung anbetrifft, so lasse ich hier die

Vorschriften folgen, wie sie zur Heilung von Sweeney von verschiedenen amerikanischen Thierärzten vorgeschlagen werden.

W. F. Brown badet die kranke Stelle 3—4 Tage lang täglich einige Mal mit heißem Wasser, dann wäscht er die Stelle täglich 3—4 Mal mit einer Mischung, die zu gleichen Theilen aus Kamphorspiritus (Tincture of Camphor), Opium-Tinctur (Tincture of Opium) und Arnica-Tinctur (Tincture of Arnica) besteht.

Gleichzeitig legt er alle zwei Wochen ein Mal ein Zugpflaster auf die kranke Stelle, welches aus 1 Unze spanischen Fliegen (Powdered Cantharides) und 8 Unzen Schweinefett zusammengesetzt ist.

S. W. Cole empfiehlt ein „sehr einfaches Mittel". Er hebt auf der kranken Stelle die Haut mit Daumen und Zeigefinger in die Höhe, und schneidet mit einem scharfen Messer das emporgehobene Stück der Haut ab. In dieser Weise entsteht in der Haut ein Loch, das etwa 1 Zoll im Durchmesser mißt. Dieses Loch bestreicht er mit einer Salbe, die Eiterung erzeugt.

Nach meiner Ansicht dürfte es ganz entschieden vorzuziehen sein, über das Schultergelenk 2 Eiterbänder (Rowels) von etwa 10—12 Zoll Länge zu ziehen und diese 14 Tage lang liegen zu lassen. Diese Bänder würden denselben Zweck, die Eiterung, weit sicherer und besser erreichen.

Ein alter Praktiker kocht ein Pint altes, ranziges Schweinefett, ½ Unze Camphor (Gum Camphor), fein zerschabt, und etwas rothen Pfeffer zu einer Salbe, die er jeden zweiten Morgen auf der kranken Stelle einreibt, dann mit einem glatten Steine stark darüber hinfährt, bis der Stein heiß wird. Dabei wird die Haut täglich einige Mal in die Höhe gehoben.

Ein anderer Praktiker schneidet ein kleines Loch in die Haut der kranken Stelle, bringt in dieses Loch eine Federpose und durch dieselbe durch starkes Blasen Luft unter die Haut, bis sich zwischen Fleisch und Haut ein Zoll Luft befindet. Nach wenigen Wochen soll der Schaden geheilt sein.

Ein anderes Mittel, das häufig gebraucht wird, besteht aus einer Einreibung, die wie folgt zusammengesetzt ist: 1 Unze span. Fliegen (Cantharides), 1 Unze Camphor (Camphor Gum), 1 Unze Cayenne Pfeffer (Cayenne), 10 Unzen Alcohol, 2 Unzen Terpentinöl (Spiritus Turpentine), 2 Unzen Origanumöl (Oil Origanum).

Einreibungen von einer Mischung von Schmierseife und Salz werden ebenfalls empfohlen.

Ich bringe die obigen Mittel, wie ich sie bei amerikanischen Fachmännern finde, ohne dieselben zu empfehlen oder zu verwerfen.

In den meisten Fällen dürfte die Behandlung mit heißem Wasser, wie dieselbe von mir zur Heilung der Bug- oder Schulterlähme empfohlen wurde, immerhin des Versuchs werth sein. In veralteten oder hartnäckigen Fällen würde ich mir von der Anlegung von Eiterbändern viel versprechen. Auf vollständige Heilung läßt sich bei der Sweeney überhaupt nicht immer mit Sicherheit rechnen.

536. Seekrankheit.

Dr. Manessein berichtet in der Berl. Klin. Wochenschrift wie folgt: „Die Gesellschaft, in welcher ich reiste, bestand u. A. aus zwei Personen, Mann und Frau, die sich durch eine große Neigung zur Seekrankheit auszeichneten; diesen gab ich Kokain in Lösung als Vorbeugungsmittel alle 2 bis 3 Stunden einen Theelöffel voll (Rc. Kokain, muriat, 0,15; Spirit. vin. rectificat. 9,5 ad solut.; Aqua destill. 150,0). Mit den Kokaingaben wurde sogleich beim Anfange der Seereise begonnen und, trotzdem wir während 48 Stunden sehr stürmisches Wetter hatten, blieben die genannten zwei Personen, zum ersten Male in ihrem Leben, von der Seekrankheit verschont und erfreuten sich des besten Appetits. Bei einem Kinde von 6 Jahren, das die ganze Nacht beim Sturme ruhig geschlafen hatte, beim Erwachen aber sogleich seekrank wurde, gelang es mir durch Kokain jede Uebelkeit und Brechneigung in einer halben Stunde zu beseitigen, und das Kind spielte dann den ganzen Tag heiter trotz des Sturmes. Ich gab dem Kinde während der ersten halben Stunde zwei halbe Theelöffel voll, dann alle drei Stunden einen halben Theelöffel voll. Ein junges Mädchen von 18 Jahren war vollkommen seekrank während 24 Stunden, als ich anfing, demselben Kokain zu geben. Da es ein schwerer Fall war, so entschloß ich mich, halbstündlich die doppelte Gabe zu reichen. Die Wirkung war in diesem Falle eine wahrhaft magische; schon nach der zweiten Gabe konnte die Dame eine halbsitzende Stellung annehmen und nach dem sechsten Löffel konnte sie mit mir scherzen und fing zu gleicher Zeit an über Hunger zu klagen. Die übrige Zeit blieb sie gesund, obgleich das Schiff von den Wellen hin und her geworfen wurde. Ebenso glänzend bewährte sich das Mittel in drei leichteren Fällen von Seekrankheit. Leider war mein Vorrath davon nicht groß genug, um zahlreichere Versuche zu gestatten; doch nach dem zu urtheilen, was ich in den eben erwähnten Fällen beobachtet habe, bin ich überzeugt, daß wir in dem Kokain ein sicheres und unschädliches Mittel gegen die Seekrankheit besitzen.“ Damit wäre also endlich auch ein Mittel gefunden, diesen argen Feind des Menschen, der bisher hartnäckig jeder Bekämpfung widerstand, zu beseitigen, die Seekrankheit, die nicht nur den Menschen in den widerwärtigsten Zustand des Leidens versetzt, sondern damit auch den Hochgenuß ihm raubt, den eine Fahrt auf bewegter See dem Gesunden bereitet.

537. Seifekochen.

Man sammelt die Holzasche in einem s. g. Aescher, auf americanisch-deutsch Ashhopper. Nicht gleichgültig ist es, von welcher Holzart die Asche stammt. Buchenasche macht die beste Seife, danach andre harte Holzarten. Die Asche von Tannen- und Fichtenholz giebt zu wenig Lauge. Diejenige Asche ist die beste, die nicht lange im Ofen gelegen und nicht oft durchglüht ist. Die Asche, die zum Seifenkochen verwendet werden soll, soll höchstens zwei Tage im Ofen liegen bleiben. Die Asche muß durchaus an einem trockenen Orte aufgehoben und vor Nässe vollkommen gesichert werden.

Die Lauge muß so stark sein, daß ein Ei darauf schwimmt. Ist dies nicht der Fall, so muß man sie aufs neue durch den Aescher gehen lassen.

Man bringt die Lauge in einen Kessel, der indessen nicht ganz damit angefüllt sein darf, da die Flüssigkeit sonst überkochen würde. Nun werden die fettigen Substanzen zugesetzt. Am besten ist frischer Talg; doch kann man auch alle Abgänge von Fett, sogar verdorbenes Fett, gleichviel von welchen Thieren, benutzen. Man bringt anfangs nicht alle Lauge in den Kessel; das Uebrige wird später zugesetzt. Wie viel Fett zu einer gegebenen Menge Lauge erforderlich ist, läßt sich nicht bestimmen, da es dabei auf die Stärke oder den Kaligehalt der Lauge ankommt. Auch genügt von Talg eine geringere Menge als von anderen Fettabfällen. Nun erhitzt man die Lauge mit dem Fette im Kessel allmählich bis zum Kochen, anfangs bei mäßigem Feuer. Das Ueberkochen verhindert man durch Zugießen von Lauge. Allmälig verstärkt man das Feuer. Das Kochen wird so lange (mehrere Stunden) fortgesetzt, bis sich das Fett mit der Lauge gehörig vereinigt hat. Die Masse (Seifenleim) wird durchsichtig und gallertartig, wie Tischlerleim, und läßt sich in lange Fäden ziehen. Die Vereinigung von Fett und Lauge wird durch häufiges, noch mehr durch beständiges, Umrühren während des Kochens, befördert. Um die Güte des Seifenleims genau zu prüfen, mischt man eine kleine Quantität desselben mit weichem Wasser. Löst sie sich nicht gut darin auf, so hat man zu viel Fett zugesetzt, und muß dann die Seife noch länger unter Zuguß von Lange kochen. Wenn ein starker Branntwein den Seifenleim nicht auflösen will, sondern sich hierbei ein Bodensatz absondert, so hat man zu viel Lauge genommen und muß noch Fett zusetzen. Wenn die Vereinigung gehörig erfolgt ist, so wird das Kochen so lange fortgesetzt, bis die Seife, durch Verdampfung des Wassers die gehörige Verdickung gewonnen hat. Vollendet ist das Geschäft, wenn sich ein wenig des Seifenleims unter starkem Schäumen mit Wasser mischen läßt, ohne nach Lauge zu schmecken; wenn die Masse gleichförmig zäh und klebrig ist, dabei beim Sieden große, langsam zerplatzende Blasen wirft, sich nicht leicht vom Rührscheit löst und die Finger nicht fettig macht.

Um harte Seife zu gewinnen schreitet man nun zum Aussalzen. Man mäßigt das Feuer und setzt unter Umrühren so lange handvollweise, feingestoßenes Kochsalz (ungefähr 4 Pfund auf 10 Pfund Talg) zu, bis die Seife griesartig wird, und die Lauge sich nach unten von ihr abscheidet. Man läßt sie noch eine oder einige Stunden gelind fortkochen und rührt zuletzt nicht mehr um. Alsdann gießt man einen kleinen Theil in ein Geschirr, um zu sehen, ob er beim Erkalten die Beschaffenheit guter Seife annimmt. Wäre sie noch zu weich, so müßte man noch etwas Kochsalz zusetzen. Wäre sie grießähnlich hart, schwer im Wasser auflöslich, vereinigte sie sich nicht gehörig, so hätte man zu viel Kochsalz zugesetzt. Es giebt dann kein anderes Mittel zur Verbesserung, als daß man die Lauge zum Theil abschöpft, etwas frisches Wasser zugießt und die Seife mit demselben mehrere Stunden, bis sie wieder erweicht, kocht. Man kann auch Seifenleim, zu dem noch kein Salz kam, hier zusetzen und damit unter Umrühren kochen lassen.

In solchen Gegenden, in denen ausschließlich Steinkohlen gebrannt werden, kauft man concentrirte Lauge (Concentrated Lye). Der Händler versieht den Käufer mit gedruckter Gebrauchsanweisung, die über das zu verwendende Maß dieser Lauge Aufschluß giebt. In jeder anderen Beziehung richtet man sich nach der oben gegebenen Anweisung.

538. Seidenzeuge zu prüfen.

Ein einfaches Mittel, die Seidenzeuge auf Zusatz von fremden Stoffen zu prüfen, besteht darin, daß man einen Faden auszupft und durch die Finger zieht. Enthält die Seide einen Zusatz von Chemikalien, so fühlt er sich rauh und knotig an. Zündet man einen solchen Faden an, so glimmt er nur und zeigt ein schmutzig-gelbes Aussehen, während reine Seide rasch verbrennt und reine Kohle zurückläßt.

539. Seidenzeuge zu reinigen.

Man schäle drei Kartoffeln von mittlerer Größe, schneide sie in dünne Scheiben und wasche sie gut ab; dann gießt man ein halbes Quart siedendes Wasser darauf und läßt es stehen, bis es kalt ist. Von diesem Wasser, welches geseiht werden muß, nimmt man so viel, als man bedarf, und gießt eine gleiche Quantität Weingeist (Alcohol) dazu. Mit dieser Flüssigkeit reibt man durch Anwendung eines Schwammes das Seidenzeug auf der rechten Seite ab und bügelt es, wenn halb trocken, auf der Rückseite. Auf diese Weise läßt sich Seidenzeug mit den zartesten Farben reinigen. Ebenso Sammet, Taffet und andere Zeuge.

540. Seide, schwarze, zu waschen.

Das Zeug oder Kleidungsstück wird zuerst mit einem Tuch rein abgewischt, dann auf einen Tisch ausgebreitet und mit heißem Kaffee, der vorher gut geseiht ist, befeuchtet und überstrichen. Der Kaffee nimmt alle Flecken weg und giebt der Seide Glanz, ohne daß sie das Aussehen von Firniß annimmt und wie Papier knistert, wie dies bei Behandlung mit Bier und anderen Flüssigkeiten der Fall ist. Das Ausbügeln geschieht auf der unächten Seite und nur im Nothfall auf der ächten, in allen Fällen muß der Stoff dabei mit Papier bedeckt sein. Dies Verfahren giebt der Seide ein Aussehen von Neuheit, das auch dauernd ist. Zum Versuch kann man es mit einem Bande in Anwendung bringen.

541. Seide und Sammt aufzubewahren.

Seidene Gegenstände sollten nie in weißem Papier aufbewahrt werden, weil der Chlor, womit das Papier gebleicht ist, den Farben schadet. Braunes und blaues Papier sind deshalb zum Einwickeln besser. Seidenzeuge sollten, bevor sie zu Kleidern verarbeitet werden, nicht lange liegen bleiben, weil sie da, wo sie gefaltet sind, gerne brechen, besonders wenn sie

mit Gummi gesteift sind. Auf Sammetkleider sollte man niemals etwas anderes legen, weil der Flaum derselben, wenn er einmal niedergedrückt ist, sich nicht leicht mehr aufrichten läßt.

542. Senfbereitung.

Milder einfacher Senf. Man nimmt ½ Pfund gelbes Senfmehl (Ground Mustard), übergießt es mit 1 Pint gutem kochendem Essig, mischt nach dem Erkalten 2 Scruple gestoßenen Zimmt (Cinnamon), 1 Scruple Gewürznelken (Allspice) und 4 Unzen gestoßenen Zucker dazu, rührt wohl unter einander und füllt den fertigen Senf in ein Gefäß, das man gut zubindet. Dieser Senf ist zwar zum sofortigen Gebrauche fertig, er wird aber besser, wenn man ihn einige Wochen stehen läßt. Will man ihn schärfer haben, so nimmt man ¼ Pfund gelbes und ebensoviel braunes Senfmehl. Ist er zu dick, so wird er mit Essig oder Wasser verdünnt. Will man diesem Senf noch mehr Geschmack geben, so kocht man den Essig mit einigen Schnitten Zwiebeln, ein paar Lorbeerblättern (Laurel Leaves) und mit etwas Sellerie, Estragon (Terragon) und Majorankraut (Marjory). Alle diese gewürzhaften Zusätze dürfen indeß nur mäßig angewendet werden, damit sie nicht vorschmecken.

Französischer Senf. Ein Pfund gelbes Senfmehl, frisches Kraut von Petersilie, Estragon (Terragon), Kerbel (Chervil) und Sellerie (Celery), von jedem ½ Drachme, werden mit 6 eingemachten Sardellen auf's Feinste zusammengerieben, dann giebt man 1¼ Unzen Honig und ½ Unze Salz zu und verrührt es mit so viel gekochtem Weinessig als zur Consistenz nothwendig ist. · Aufbewahrt wird dieser Senf in gut verschlossenen Büchsen. Er wird gewöhnlich erst in 4—6 Wochen verbraucht, weil er sich dadurch sehr wesentlich verbessert.

Mostsenf (Mostrich). Dieser Senf wird von den Bewohnern der Weingegenden Deutschlands allen anderen Sorten vorgezogen. Seine Bereitung ist folgende: 2 Gewichtstheile gelbes und 1 Theil braunes Senfmehl (dieses kann auch wegbleiben) wird mit etwas kochendem Wasser angerührt, daß es einen ganz dicken Brei bildet und dann so viel heißer Weinmost zugegossen, als zur Consistenz des Senfs nothwendig ist. Der Most wird unmittelbar von der Kelter genommen und bis auf die Hälfte eingekocht. Gewürz kann man nach Belieben zusetzen.

543. Senfpflaster.

Senfpflaster werden am besten hergestellt, indem man Senfmehl (Ground Mustard) mit Eiweiß zu einem Brei mischt. Es wirkt sehr kräftig, zieht aber die Haut nicht auf.

544. Silberwaare zu putzen.

Man nimmt sehr verdünnte Citronensäure (Citric Acid), eine geringe Menge Soda (Soda) und gepulverten Kalk. Man mische dieses gut zusammen und setze es der Sonnenhitze aus. Wenn die Flüssigkeit auf diese Art

verdunstet ist, bleibt ein feines Pulver zurück, welches man schon am folgenden Tage zum Putzen gebrauchen kann und das nicht nur bei Silber, sondern auch bei Messing und Kupfer vortreffliche Dienste leistet.

Angelaufene, polirte Gegenstände von Silber, bei denen man kein Putzpulver anwenden kann, lassen sich sehr leicht durch Abreiben mit Salmiakgeist (Spirits Sal Amoniac) wieder reinigen.

545. Skropheln.

Gegen Skropheln der Kinder giebt es nach zahlreichen Erfahrungen englischer und amerikanischer Aerzte kein besseres Mittel als phosphorsauren Kalk (Phosphate of Lime). Man giebt davon Monate lang täglich zweimal, je nach dem Alter, 1—2 Messerspitzen voll. Man kann auch einen Theil des Mittels mit 3 Theilen Zucker vermischen und dann davon jedesmal ½—1 Theelöffel voll geben. Er wirkt weit besser, als der Lebertheran, der gewöhnlich verschrieben wird und den Kindern so schwer beizubringen ist.

546. Sodawasser.

2 Drachmen Weinsteinsäure (Tartaric Acid), 2½ Drachmen doppelkohlensaures Natron (Bi-Carbonate of Soda), 1 Unze pulverisirten Zucker in einer Weinflasche voll Wasser, in welches man zuerst die Weinsteinsäure und den Zucker giebt, dann das doppeltkohlensaure Natron zusetzt und den Krug schnell und fest verschließt.

547. Sodbrennen. (Magensäure.)

Das beste Mittel dagegen ist gestoßene Holzkohle (am besten frischgeglühte aber erkaltete) oder zerstoßene schwarz gebrannte Kaffeebohnen, mit etwas Wasser einzunehmen. Minder gut ist Magnesia. Auch geriebene Eicheln sollen wirksam sein. Auch wird das Kauen von Brombeerblättern sehr gerühmt. Wahrscheinlich würde eine Abkochung oder ein Thee von den Blättern denselben Zweck erfüllen.

548. Sonnenstich.

Zunächst sei bemerkt, daß man unter Sonnenstich nicht ausschließlich denjenigen krankhaften Zustand zu verstehen hat, der durch Einwirkung der heißen Sonnenstrahlen auf den Kopf, namentlich auf die empfindlichsten Theile desselben, den Hinterkopf und Nacken, eintritt. Derselbe Zustand entsteht auch durch die Wirkung einer ungewöhnlich heißen, drückenden schwülen Luft in abgeschlossenen Räumen.

Am meisten sind freilich solche Personen dem Sonnenstich unterworfen, deren Lebensberuf sie zwingt, sich den brennenden Sonnenstrahlen auszusetzen. Vergrößert wird die Gefahr durch einen hohen Grad von Schwüle. Daher denn auch der Sonnenstich häufiger in den engen, vom Luftzuge abgeschnittenen Straßen großer Städte, als auf dem Lande vorkommt.

Zu den Vorsichtsmaßregeln gehört zunächst die Enthaltung von schwerer Arbeit bei sehr großer Hitze. Der Rath ist allerdings leicht gegeben, oft aber schwer auszuführen. Der Landmann ist, namentlich beim Einheimsen des Erntesegens, häufig gezwungen, sich den brennenden Strahlen der Sonne auszusetzen, doch sollte er stets darauf bedacht sein, seine Arbeit, wenn irgend möglich, so einzutheilen, daß die Verrichtung derselben im Freien während der heißen Mittagszeit wegfällt. Dasselbe gilt auch von Handwerkern, deren Arbeit im Freien verrichtet werden muß. Ist das Leben das höchste irdische Gut, welches der Mensch besitzt, so ist es thöricht, ja sündhaft, dasselbe leichtsinnig auf's Spiel zu setzen.

Kein Bauer, der die Morgen- und Abendstunden richtig auszubeuten versteht, wird darben brauchen, wenn er sich und seinen Leuten während der Mittagsschwüle Ruhe und Erholung gönnt. Nur der hartherzige und unersättliche Landwirth wird von seinen Leuten verlangen, daß sie sich der Gefahr des Sonnenstichs aussetzen.

Wer die Gefahr, vom Sonnenstich getroffen zu werden, vermindern will, muß ferner, bei starker Hitze sich großer Mäßigkeit im Genusse geistiger Getränke befleißigen, auch Maß halten im Essen. Wasser, mit Vorsicht getrunken, ist heilsam, da es das Schwitzen befördert. Uebergroße Anstrengung und daraus hervorgehende Erschöpfung der Körperkräfte erhöhen die Gefahr.

Man trage leichte Kleider und sei stets darauf bedacht, den Kopf, namentlich Hinterkopf und Nacken, durch eine leichte, breitkrämpige Bedeckung gegen die Sonnenstrahlen zu schützen. Rathsam ist es, ein frisches Kraut-, Kletten- usw. Blatt, oder auch ein dünnes feuchtes Tuch, unter dem Hute zu tragen.

Man vermeide es, sich plötzlich abzukühlen. Geht man nach einer solchen Abkühlung wieder in die Sonne und an die Arbeit, so wirkt die Hitze leicht verderblich.

Häufig kann man den Ausbruch des im Annahen begriffenen Uebels verhindern. Fühlt man bei starker Hitze einen pochenden Druck im Oberkopfe, einen dumpfen Druck im Schädel, eine Schwere und ein Brennen in den Augen: so erkenne man darin die ersten Anzeichen des Sonnenstichs. Man suche sofort einen schattigen Ort, lege sich nieder, doch so, daß der Kopf eine erhöhte Lage einnimmt und bedecke Kopf und Nacken mit Umschlägen von kaltem Wasser.

Der von einem Sonnenstich Betroffene wird von Schwindel, Athemnoth, auch wohl Erbrechen, befallen. In schlimmen Fällen stürzt er bewußtlos zu Boden, er kann weder schlucken noch sprechen, das Gesicht nimmt eine dunkele Färbung an, die Augen sind von Blut unterlaufen. Der Puls schlägt sehr langsam oder auch schnell und schwach. Der Tod tritt häufig schon nach wenigen Stunden ein. Erholt sich der Kranke, so leidet er gewöhnlich noch geraume Zeit an großer Schwäche, Kopfweh, Verwirrung der Gedanken und mangelhaftem Gedächtniß.

Als Heilmittel waren früher allgemein starke Aderlässe im Schwunge. Schon seit Jahren hat man diese Behandlung als fehlerhaft erkannt. Im New York Hospitale, wo viele Kranke, die am Sonnenstich

leiden, behandelt werden, machte man die Beobachtung, daß alle solche, bei denen der Aderlaß in Anwendung kam, der Krankheit erlagen.

Das in neuerer Zeit in New York eingehaltene Verfahren besteht darin, die Hitze des Körpers, zunächst des Kopfes herabzustimmen. Man entkleidet den Kranken, legt ihn auf ein mit Wachstuch überzogenes Bett mit erhöhter Kopf- und Rückenlage. In kaltes Wasser getauchte Tücher werden um den Kopf des Kranken gelegt. Darauf wird der ganze Körper in nasse Tücher geschlagen. Ein reichliches Besprengen des Körpers mit kaltem Wasser erfüllt denselben Zweck. Ein zu plötzliches Herabstimmen der Hitze ist nicht rathsam. Würde man den Kranken z. B. plötzlich in ein eiskaltes Bad bringen, so könnten leicht verderbliche Folgen eintreten. Dagegen ist es angezeigt, mit Tüchern umhülltes Eis um den Kopf des Kranken zu legen. Es ist durchaus erforderlich, daß der Kranke vollkommen Ruhe genieße. Falls das Herz seine Thätigkeit aussetzt, flößt man dem Kranken einen Eßlöffel voll Branntwein ein.

549. Sommerbeschwerden.

Magen- und Unterleibsbeschwerden im Sommer werden gewöhnlich dem Genusse von unpassender Nahrung, wie Salat, Gurken, Obst u. s. w., zugeschrieben; nicht selten sind sie aber nur eine Folge von Erkältung nach Erhitzung, von abendlichem Sitzen im Freien u. s. w. oder bei Kindern, welche des Nachts nach Schwitzen sich bloßlegen. Solche Erkältungen befallen gewöhnlich den Unterleib und können, wenn zeitig dazu gethan wird, rasch ohne Arznei beseitigt werden, wenn man ein warmes Fußbad nimmt, ein in heißes Wasser getauchtes und darüber ein trockenes Tuch auf den Unterleib legt und sich zu Bett begibt, wo gewöhnlich ein leichter Schweiß eintritt.

550. Sommergetränk für Erntearbeiter.

4 Unzen gebrannter Kaffee werden sehr fein gemahlen und in 1 Quart Wasser 10 Minuten lang gekocht. Die Flüssigkeit filtrirt man durch einen Beutel, vermischt das Durchgelaufene mit 1 Gallone Wasser, versüßt es mit Zucker, setzt 1 Obertasse Branntwein oder Rum dazu, füllt es in einen Krug, verkorkt diesen und gräbt ihn in die Erde. Das Loch wird mit Heu oder Stroh zugedeckt. Dieses kalte Getränk stärkt die Muskeln und vermindert das Schwitzen.

551. Sommersprossen.

Wenn diese angeboren sind, d. h. von Natur in der Haut liegen, so sind alle Mittel dagegen nutzlos, ja wenn sie scharfe Stoffe enthalten, oft genug schädlich. Sind dagegen diese Flecken nur zufällig, erscheinen sie blos im Sommer und verschwinden im Winter wieder, so läßt sich in vielen Fällen etwas mit Erfolg dagegen thun. Eines der einfachsten und wirksamsten Mittel ist der Saft von frischen Walderdbeeren. Man zerdrückt sie, bestreicht damit die Haut und läßt diesen Brei über Nacht darauf eintrocknen. Noch wirksamer soll folgendes Verfahren sein: Die zerdrückten Erdbeeren

werden in dünnen Musselin eingeschlagen, wie andere Ueberschläge auf die zu behandelnde Stelle gelegt und die ganze Nacht darauf belassen.

Ein anderes vielfach empfohlenes Mittel ist folgendes: Man löse 2 Scruple Borax (Borax) in 1 Quart Regenwasser oder gekochtem Brunnenwasser auf und setze 20 Tropfen Benzoetinctur (Tincture Benzoine) zu. Wird 3 Mal des Tages als Waschwasser gebraucht.

552. Sorghum-Syrup-Kuchen.

Man nimmt zu drei Tassen Syrup eine Tasse Butter oder Schmalz, einen Theelöffel voll Saleratus, ferner Muskatnuß, Zimmt oder gemahlene Nägelchen nach Belieben und so viel Mehl, als erforderlich ist, um den Teig in der nöthigen Dicke herzustellen.

553. Spargel aufzubewahren.

Die frisch geernteten Stengel werden wie gewöhnlich zum Kochen hergerichtet, dann 6—12 Minuten in siedendes Salzwasser gebracht und, wenn sie gehörig abgetropft sind, mit gesottenem und wieder erkaltetem Essig übergossen. Zuletzt wird die Flüssigkeit nach dem Einlegen in ein Einmachglas mit einer dünnen Schicht Olivenöl (Olive Oil) übergossen, das man beim Herausnehmen der Spargel behutsam abgießt. Das Gefäß wird dann wie gewöhnlich behutsam geschlossen. Auf diese Weise kann man das ganze Jahr über Spargel zum Genuß vorräthig haben.

554. Sparsohlen.

Eine einfache Einrichtung um die Schuhsohlen zu schonen und zugleich das Fußwerk trocken zu erhalten. Dieselbe besteht aus einem 1½ Zoll breiten Streifen Sohlenleder, welcher mittelst hölzerner Stifte querüber auf der Sohle, und zwar auf denjenigen Theil befestigt wird, der durch das Auftreten am meisten der Abnützung ausgesetzt ist. Da dies bei jedem Fuße verschieden ist, so muß man erst durch genaue Untersuchung die richtige Stelle auswählen. Im Allgemeinen aber dürfte sie da zu finden sein, wo der fleischige Theil der großen Zehe aufhört.

555. Spath. (Spavin.)

Mit Spath bezeichnet man eine Entzündung des Sprunggelenks, die eine Knochenausbildung an der inneren Fläche des Sprunggelenks im Gefolge hat. Der berühmte Thierarzt Dickerhoff bezeichnet den Spath als eine chronische Entzündung, welche in einem Schleimbeutel beginnt, der an der inneren Seite des Sprunggelenks liegt. Die Entzündung tritt später auf die beiden Schichten der Gelenkkapsel über, sowie auf die Knochenhaut der unteren Theile des Sprunggelenks und hat die Erweichung und Auflösung der Gelenkknorpel der betheiligten Knochen nebst Entzündung des Knochenmarks im Gefolge. Die Entzündung bewirkt Neubildung von Knochenmasse, wodurch an der inneren Seite des Sprunggelenkes die sogenannten Spatherhöhungen (Spathknochen) entstehen.

Es ist der Spath zuweilen ererbt oder wenigstens die Anlage dazu, die jedoch nicht immer aus der Bildung des Sprunggelenks zu erkennen ist, indem häufig Pferde mit dünnen, schwachen Sprunggelenken bei schwerer Arbeit bis ins höchste Alter frei von Spath bleiben, während Pferde mit starken Sprunggelenken bei leichter Arbeit und Schonung Spath bekommen. Häufiger entsteht er nach heftiger Anstrengung, besonders bei jüngeren Pferden, selten jedoch vor dem dritten Jahre. Das Pferd geht gewöhnlich bei dem Spath sehr lahm, indem die Gelenkflächen der Knochen rauh und entzündet sind, wodurch dem Thiere große Schmerzen verursacht werden.

Die Erkenntniß des Spaths ist häufig leicht und sicher, zuweilen aber auch recht schwierig. An der inneren Fläche des Sprunggelenks, gewöhnlich am unteren Ende desselben, zeigt sich eine mehr oder weniger große Erhabenheit, welche sich am anderen Sprunggelenk nicht findet. Um beide Sprunggelenke in dieser Hinsicht zu vergleichen, stellt man sich abwechselnd einige Schritte hinter und dann vor das Pferd, und zwar immer etwas seitlich. Die Knochenauswüchse beim Spath sind nicht in allen Fällen ganz leicht zu erkennen, weil die Sprunggelenke der Pferde in ihrem Bau sehr verschieden sind, weil auch Größe, Sitz und Form der Spathauswüchse sehr verschieden sind. Zuweilen fehlen die Auswüchse ganz und gar, wie beim unsichtbaren Spath (der zuweilen vergeht), wo dann nur die eigenthümliche Spathlahmigkeit das Uebel erkenntlich macht. Soll ein spathlahmes Pferd im Stalle herumtreten, so lahmt es meistens auf den kranken Schenkel; auch pflegt es auf demselben beim Stehen öfters auszuruhen als auf dem gesunden. Beim Gange macht sich eine auffallende Lahmheit bemerkbar, welche das Eigene hat, daß sie sich immer mehr verliert, je mehr das Pferd bewegt wird, so daß das Pferd, wenn es längere Zeit im Gange ist, gar nicht lahmt. Besonders stark zeigt sich die Lahmheit, wenn das Pferd stark gebraucht ist, darauf kurze Zeit steht und dann sogleich wieder in Trab gesetzt wird. Im Schritte lahmt das Pferd nur selten, gewöhnlich nur im Trabe.

Nach den hervorragendsten Thierärzten, deren Werke ich besitze, gelingt die gründliche Kur des Spaths nur sehr selten, bei alten eingewurzelten Leiden eigentlich nie. Bei sehr frisch entstandenem Spath, der nur mit sehr geringer Geschwulst verbunden ist, gelingt es zuweilen, die Lahmheit durch den Gebrauch von Einreibungen zu beseitigen. Man bereitet folgende Salbe: ½ Unze Kantharidenpulver (Pulv. Cantharides), ½ Unze Euphorbium (Euphorbium), 1 Scruple Sublimat (Sublimate), Terpentin und Schweinefett, von jedem drei Unzen. Hiermit wird der Spath drei Tage nacheinander täglich einmal eingerieben. Die dadurch entstehende Geschwulst des Schenkels verliert sich nach und nach von selbst.

Eine weniger starke Einreibung, die sich häufig bewährt haben soll, empfiehlt der Amerikaner Cole. 6 Unzen Oil Origanum, 2 Unzen Campher, 2 Unzen Merkurialsalbe (Mercurial Ointment) werden gemischt und damit der Spath täglich zwei- oder dreimal eingerieben. Das Pferd muß trocken gehalten werden.

Sehr wirksam sind häufig Eiterbänder, die über die ganze innere Fläche des Sprunggelenks gezogen werden. Jedoch kann dies nur von kundiger Hand geschehen, da sonst leicht Verletzungen von Sehnen, Bändern u. s. w. vorkommen können.

556. Speck, Schinken u. s. w. aufzuheben.

Um geräucherte Speckseiten, Schinken u. s. w. über Sommer aufzuheben, läßt man dieselben zunächst gehörig abtrocknen und verpackt sie dann schichtweise zwischen Hafer oder trockener Holzasche in Fässern oder Kisten, die an einem trockenen, kühlen Orte stehen. Manche empfehlen auch die Verpackung in Salz. Wer ein Rauchhaus hat, wie es sein sollte, kann sein Fleisch über Sommer in demselben hängen lassen. Doch sind solche Rauchhäuser sehr, sehr rar.

557. Speichelfluß.

Ein berühmter englischer Arzt berichtet, daß nach seiner Erfahrung das Kauen von grünen Kaffeebohnen denselben geheilt habe, nachdem alle anderen Mittel erfolglos geblieben waren.

558. Speisen, versalzene und angebrannte, zu retten.

Auch der besten Köchin kann es passiren, daß die eine oder die andere Speise anbrennt. Ist dies geschehen und die Speise noch nicht ganz verdorben, so nehme man den Topf oder das Casserol so schnell als möglich in ein Gefäß mit kaltem Wasser, und wenn das Wasser warm geworden ist, muß es wieder mit frischem vertauscht werden; dadurch wird sich das an den Topf Gebrannte lösen und den Geschmack verlieren. Sollte das letztere jedoch nicht ganz der Fall sein, so bedecke man den Topf mit einem in frisches Wasser getauchten Tuche und bestreue dasselbe mit Salz. Auch kann man versalzene Speisen durch Bedecken mit einem nassen Tuche, aber natürlich ohne Salz, genießbar machen.

559. Spiegel, beschädigte.

Beschädigte Spiegel kann man auf folgende Weise ausbessern. Die Stellen, deren Folie (Queckfilberüberzug) zerstört ist, werden mittelst sanften Reibens mit feiner Baumwolle so sorgfältig als möglich gereinigt, so daß jede Spur von Staub und Fett entfernt wird. (Bei nachlässiger Reinigung bleibt der Rand an der Stelle sichtbar.) Dann umschneidet man mit einem Messer am Rande eines anderen Spiegelstücks einen Theil der Folie so, daß derselbe etwas größer ist, als die auszubessernde Stelle. Auf ieses umschnittene Stück Folie bringt man einen kleinen Tropfen Queckfilber (Mercury), — für die Fläche vom Umfang eines Fingernagels etwa einen Tropfen von der Größe eines Stecknadelknopfs —. Das Queckfilber breitet sich augenblicklich aus, löst das Amalgam bis an die Grenzen des Messerschnitts und macht es verschiebbar, so daß man es auf die auszubessernde

Stelle hinüberschieben kann. Dies letztere ist der schwierigste Theil der Arbeit. Darauf drückt man mit Baumwolle das Amalgam an, läßt es wieder erhärten und hat dann den Spiegel „wie neu" wieder hergestellt.

560. Spitzen, weiße, zu waschen.

In Paris wird folgendes, bisher als Geheimniß behandeltes Verfahren beobachtet, um werthvollen Spitzen ihre ursprüngliche Farbe wieder zu geben. Sie werden zuerst leicht gebügelt, dann zusammen gefaltet und in ein reines leinenes Säckchen eingenäht, welches 24 Stunden in reines Olivenöl (Olive Oil) gehängt wird. Darauf wird das Säckchen 15 Minuten in Seifenwasser gekocht, dann in lauwarmem Wasser gut ausgespült und endlich in Wasser getaucht, in welchem sehr wenig Stärke aufgelöst ist. Die Spitzen werden sodann aus dem Säckchen genommen und mit Nadeln zum Trocknen aufgeheftet. Auf ähnliche Weise können weiße Stickereien behandelt werden.

561. Stachelbeerwein.

Die Stachelbeeren werden gesammelt, ehe sie vollkommen reif sind; denn die reife Beere gibt keinen so guten Wein, als die halbreife, wenigstens erfordert es weit längere Zeit, ehe der Wein trinkbar wird. Sehr kleine und faule Beeren muß man ausscheiden, Blüthen und Stiele entfernen. 40 Pfund der sorgfältig gereinigten Beeren bringt man in einen reinen Bottich, der 150 Pfund Wasser hält und zerquetscht die Beeren so, daß die Samenkörner nicht mit zerstampft und die Hülsen nicht allzusehr gepreßt werden. Nun werden 40 Pfund Wasser in den Bottich geschüttet, das Ganze sorgfältig umgerührt und zwischen den Händen zerquetscht, bis sich der Saft vom festen Theil geschieden hat. Die Masse bleibt dann 24 Stunden ruhig stehen, worauf sie durch grobe Leinwand gepreßt wird. Auf die Trester schüttet man 10 Pfund frisches Wasser, um alle noch zurückgebliebenen auflöslichen Theile durch mehrmaliges Pressen vollends herauszuziehen. In den so erhaltenen Saft kommen nun 30 Pfund Zucker und der ganzen Masse wird so viel Wasser zugeschüttet, daß sie zusammen 150 Pfund beträgt. Der Most wird jetzt in einem anderen, mit verschließbarem Deckel versehenen Bottich in eine Temperatur von 55—60 Grad Fahrenheit gebracht. Hier bleibt er 24—28 Stunden, je nachdem sich die Gährung zeigt, worauf er in das Gährungsfaß abgelassen wird. Dasselbe muß bis nahe ans Spundloch gefüllt werden, damit der aufsteigende Schaum ausgestoßen wird. So wie die Gährung fortschreitet und die Flüssigkeit im Faß sich vermindert, muß frischer Most zugeschüttet werden, den man zu diesem Zweck zurückbehalten hat, damit das Faß immer bis oben ans Spundloch gefüllt ist. Läßt die Gährung etwas nach, was man an der Abnahme des zischenden Geräusches bemerkt, so muß der Spund eingeschlagen, aber neben demselben ein Loch eingebohrt werden, in das ein hölzerner Zapfen eingepaßt wird. Nach einigen Tagen wird dieser herausgezogen, damit die Luft entweichen kann. Dies muß wiederholt geschehen. Erst dann, wenn keine Gefahr von übermäßiger Luftanhäufung droht, kann der Zapfen für

immer eingeschlagen werden. Der Wein bleibt den Winter hindurch in einem kühlen Keller liegen. Ist er klar, so wird er an einem hellen, kühlen Tage Ende Februar, oder Anfang März auf Flaschen gezogen. Um sich aber der Klarheit des Weins versichern zu können, ist es besser, ihn Ende December auf ein anderes Faß zu bringen, und so von der ersten Hefe abzuziehen. Findet man hierbei, daß der Wein zu süß ist, so muß die Hefe aufgerührt und das Faß wärmer gestellt werden, um neue Gährung zu veranlassen. Zu welcher Zeit aber auch der Stachelbeerwein abgezogen wird, stets muß er vorher mit Hausenblase geschönt werden. (Siehe Schönen.) Der so bereitete Wein wird sehr feurig. Wird er trocken ohne Süßigkeit, so bringt man ihn in ein geschwefeltes Faß, und schönt ihn. Soll der Stachelbeerwein sehr süß und feurig werden, so muß man auf die angegebene Menge Beeren und Wasser 40 Pfund Zucker nehmen.

562. Stärken und Bügeln.

Das Rohstärken. Auf 1 Quart Wasser nimmt man 3½ Unzen gute Stärke und ½ Unze Borax, nachdem man letzteren in kochendem Wasser aufgelöst hat. Es ist empfehlenswerth, die Stärke einige Stunden vor dem Plätten anzusetzen, weil dieselbe beim Stehen quillt und sich besser mit dem Wasser verbindet. Auch ist es gut, die Wäsche etwa 10 Stunden vor dem Plätten einzustärken und gut einzuwickeln, damit dieselbe durchfeuchtet bleibt, sie plättet sich so besser und leichter.

Um der Wäsche durch das Plätten schönen Glanz und Elastizität zu geben, wendet man verschiedene Mittel an, wie Wäsche-Glanz, Stearin, Gummitragant. Alle diese Mittel müssen stundenlang zuvor in heißem Wasser aufgelöst werden, um als schleimige, klebrige Masse dem Stärkewasser zugesetzt zu werden, bis dieses sich glatt anfühlt. Man kann auch die aufgelösten Glanzmittel erst dann anwenden, wenn die Wäschestücke trocken geplättet, aber noch heiß sind, indem man den flüssigen Stearin überstreicht, mit dem Schwämmchen darüber fährt, das Plätteisen nach vorn und nach der Seite neigt und fest auf der geplätteten Fläche einige Mal hin und her streift. Die Stärke darf nie zu dick sein, sonst bleibt sie auf der Wäsche liegen und klebt an, will man steife Wäsche haben, so wäscht und drückt man die Stücke so lange in der normal beschriebenen Stärke, bis sie glatt werden.

Bei Oberhemden legt man den Einsatz vom Halsbindchen bis unten zur Strippe doppelt zusammen, faßt dann mit der rechten Hand, von unten anfangend, unter dem Einsatz entlang, als wolle man denselben in Falten legen, während die linke Hand den Einsatz am Halsbindchen festhält, also, daß der Einsatz doppelt und vollständig über der rechten Hand zusammengelegt ist. Den Rumpf schlage man unter den linken Arm und halte ihn damit fest. Nun rühre man mit der linken Hand die Stärke um und tauche gleichzeitig den Einsatz hinein, nehme denselben in die Hände, wasche ihn, von unten anfangend, gründlich weich, wringe ihn gehörig aus und reibe ihn nochmals durch die Hände. Nun lege man das Oberhemd der Länge

nach, den Einsatz nach innen, zusammen, den oberen Theil des Hemdes über den linken Arm, stärke die Handbindchen ein und rolle es zusammen.

Nun nehme man zuerst die Manschetten, rühre die Stärke immer gehörig um, wasche die Gegenstände in der Stärke ebenfalls tüchtig weich, wringe sie aus und lege sie neben einander in das zum Einwickeln bestimmte Tuch. Ebenso die Kragen, Streifen, Spitzen, Vorhemden. Nun schlage man die Seitentheile des Tuches über die darin gelegte Wäsche und rolle es fest zusammen.

Ist das Plättbrett zurecht gelegt, so stelle man sich ein kleines Gefäß mit reinem Wasser zur Hand und lege einen Tafelschwamm, Tollscheeren, ein Stück Fries (in Größe eines Hemdeneinsatzes), ein Stück Glanzpappe (in derselben Größe), ein Stück weißes Wachs (in ein Läppchen geschlagen) und ein Falzbein mit abgerundeter und feingeschliffener Spitze zurecht. Das Stück Fries lege man vor sich quer auf das Plättbrett, breite ein sauberes Stück Leinen glatt darüber und stecke dasselbe mit Nadeln an allen vier Ecken des Friesstückes fest.

Glatte Manschetten ziehe man nach der Länge und Breite, lege sie mit der linken Seite leicht nach oben auf das Plättbrett, halte mit den Fingern der linken Hand das rechte Theil derselben glatt und setze die Plätte darauf, dann erfasse man mit der linken Hand das linke Theil der Manschette, ziehe sie nach dem Faden, plätte so die linke Seite leicht auf und drehe sie um. Sind Falten vorhanden, so streife man dieselben mit dem Falzbein locker und plätte die rechte Seite recht blank. Ist die Manschette recht trocken geplättet, so feuchte man die rechte Seite ein wenig an und versuche, dieselbe recht blank zu plätten, indem man mit der Spitze der Plätte fest darüber hinfährt.

Bei zweitheiligen Manschetten plätte man das übergesteppte Theil zuerst links leicht auf, dann rechts recht blank und schließlich denselben Theil, indem man ihn einige Male umdreht, trocken. Dann biegt man das fertige Theil so, daß das zweite ungeplättete glatt auf das Plättbrett aufgelegt werden kann, verfährt damit, wie vorhin mit dem ersteren.

Bei dreitheiligen Manschetten lege man die Manschette mit dem mittleren Theile vor sich auf die äußerste Kante des Plättbrettes und plätte auf diese Weise den Theil vollständig trocken, wobei man ihn einige Male umdreht. Mit den beiden Seitentheilen wird wie bei den zweitheiligen Manschetten verfahren.

Bei Oberhemden entfernt man das über das Plättbrett gesteckte Stück Leinen mit dem darunter sitzenden Stück Fries. Man plätte zuerst den Rumpf des Hemdes, indem man den Rücken desselben zur Hälfte zusammenlegt und auf beiden Seiten glatt plättet, dann das Vordertheil ohne den Einsatz, danach die Aermel mit Handstreifen, die Schulterstreifen und Halsstreifen mit dem Ansatz daran links und rechts. Nun lege man das Hemd mit dem Einsatz nach oben recht glatt, auf das Plättbrett, schiebe das Stück Fries von unten direkt unter den Einsatz, feuchte denselben gleich zu Anfang ein wenig an, reibe ihn mit einem sauberen Tuch gründlich ab und plätte ihn glatt. Ist der Einsatz ziemlich trocken geplättet und man will die Näthe und Falten herausplätten, so schiebe man ein Stück Glanzpappe

ebenfalls von unten unter den Einsatz auf das Friesstück, wodurch eine glatte und feste Unterlage gebildet wird. — Die Glanzpappe nimmt man als Unterlage, weil dieselbe sehr hart geprägt, sehr blank ist und keine Eindrücke hinterläßt. Beim Plätten des Einsatzes können sich, trotzdem derselbe beim Einstärken gut durch- und weichgewaschen war, doch leicht Blasen bilden. Weil die obere Schicht meist aus feiner Leinewand besteht; auch trocknet dieselbe beim Vorplätten des Hemdes leicht und muß daher vor Beginn des Plättens mit dem Schwamme angefeuchtet werden.

Beim Zusammenlegen des Oberhemdes verfahre man sorgfältig folgendermaßen: Zuerst den Einsatz nach unten, dann die rechte Seite mit dem Aermel zurück bis auf den Rücken, dann lege den untern Theil vom Aermel an auf Einsatzbreite nach innen um, ordne den rechten Aermel recht glatt, lege ihn in der Mitte um, daß der Unterärmel auf den Oberärmel und das Handstück am Halsbindchen zu liegen kommt und lege den überstehenden Aermeltheil nach innen unter. Mit der linken Seite verfährt man ebenso. Man hat darauf zu sehen, daß das Hemde der Länge nach vom Einsatz bis unten hin eine Breite hat. Nun erfaßt man mit der rechten Hand das Halsstück und die Aermelund biegt den Einsatz nach rückwärts um, wobei die linke Hand die Biegung unter dem Einsatz anzugeben hat. Den vom unteren Ende des Hemdes überstehenden Theil lege man wieder nach innen um, so daß das Hemde nur die Einsatzgröße erhält. Ebenso verfährt man mit feinen Damenhemden.

Den glatten Kragen fasse man mit beiden Händen an den Enden, ziehe ihn in die richtige Form und lege ihn quer vor sich auf das übergesteckte Stück Leinen, die linke Seite nach oben, den Theil der Knopflöcher vor sich. Nun setzt man die Plätte auf die rechte Kante des Kragens, erfaßt mit der linken Hand das linke Ende desselben und halte ihn so in die richtige Lage, plättet den Kragen links leicht auf und dreht ihn um. Sind auf der rechten Seite Falten, so nimmt man das Falzbein und streicht damit dieselben nach der Seite. Nun plätte man den Kragen auf der rechten Seite gleich von vornherein fest und blank; so lange er noch weich ist, drehe man ihn einige Male um und plätte ihn auf diese Weise gut halb trocken. Dann nimmt man den Schwamm, taucht ihn in das bereitstehende Gefäß mit Wasser, drückt ihn fest aus und feuchtet damit die rechte Seite des Kragens ein wenig an, indem man dabei jedes etwa darauf liegende Tüppelchen zu entfernen sucht. Nun plätte man zuletzt das Knopflochbindchen, vollständig blank, indem man mit der scharfen Kante des Plätteisens dicht an der Schnur entlang streicht. Man giebt dem Kragen die Façon, indem man ihn quer vor sich, die linke Seite nach oben, auf das Plättbrett legt, ihn mit der linken Hand am Knopfloch erfaßt, die Plätte, mit der Spitze nach sich gerichtet, dicht daran setzt, so auf der mittleren Schnur des Kragens entlang streicht, wobei die linke Hand mit dem Kragen folgt, als wolle man damit einen Kreis beschreiben, und gebe ihm dann durch Biegen die richtige Façon. Bei Umlegekragen streift man mit der Kante des Eisens scharf die Nath, legt ihn dann um, d. h. mit der rechten Hand über den linken Zeigefinger gebogen und wird dann mit dem Eisen auf der inneren Seite das Umgebogene fest aufeinander geplättet

563. Stärkungsmittel bei Schwächezuständen.

Als ein solches wird für Personen, die an Erschöpfung oder Auszehrung leiden, empfohlen, etwas Rum (Rum) mit Milch vor dem Frühstück zu nehmen. Ebenso bekommt ein wenig Rum mit Milch, eine Stunde vor dem Aufstehen genommen, Frauen sehr gut, denen das Geschäft des Anziehens eine Last ist, die, ohne Appetit zum Frühstück, matt und erschöpft bis zum Mittagessen warten, ehe sie etwas genießen können, ebenso Genesenden nach erschöpfenden Krankheiten. Eine ähnliche aber nachhaltigere Wirkung hat Kalkwasser mit Milch (1½ Eßlöffel voll auf ½ Pint Milch) und diese Mischung dürfte in manchen Fällen, namentlich bei Erbrechen, Diarrhöe, Bleichsucht und Schwächezuständen aller Art, Abzehrung und Lungenkrankheiten den Vorzug verdienen. Personen, denen die pure Milch nicht gut bekommt, werden sie meist mit einem Zusatz von Kalkwasser gut vertragen. Für skrophulöse Kinder ist der tägliche Gebrauch solcher Milch ein ausgezeichnetes Mittel.

564. Stahlfedern rein zu erhalten.

Um Stahlfedern rein zu erhalten, bringt man feine Schrotkörner in ein Glas oder anderes Gefäß und feuchtet sie mit etwas Wasser an. So oft man die Stahlfeder gebraucht hat, steckt man die Spitze in die Schrotkörner, läßt sie aber nicht darin stecken, weil sie sonst rosten, ja, nach längerer Zeit gänzlich verderben würde.

565. Stahlwein.

Magenstärkender Stahlwein, ein gerühmtes Hausmittel gegen Magenschwäche, Bleichsucht, allgemeine Körperschwäche u. s. w., wird folgendermaßen bereitet: 3 Unzen geriebener Meerrettig, 1 Drachme gestoßener Ingwer (Ginger), 1 Unze Eisenfeile und eine Flasche guten Weißweins. Lasse das Ganze 12 Stunden in der Wärme ziehen, dann seihe durch. Man nimmt täglich zweimal einen Eßlöffel voll davon. Die Kur muß mehrere Wochen dauern.

566. Stahl zu prüfen.

Um Stahl von Eisen zu unterscheiden, bringe man einen Tropfen Salpetersäure (Nitric Acid) auf den zu prüfenden Gegenstand, und spüle ihn nach ½ bis 1 Minute mit Wasser ab. Bei Stahl erscheint die Stelle pechschwarz, bei Eisen grauweiß.

567. Starrkrampf.

Gegen Starrkrampf soll es kein besseres Mittel geben als Gänsefingerkraut (Silver Weed), denn es soll in Fällen geholfen haben, in welchen die Anfälle von Starrkrampf schon ziemlich heftig waren. Die Anwendung ist folgende: Man siede in einem Pint Milch soviel von dem Kraut, als

man mit 3 Fingern fassen kann und trinke eine solche Masse dreimal des Tages und zwar so warm als möglich. Wo der Starrkrampf von Verwundungen herrührt, mache man von diesem Absude auch warme Ueberschläge über die Wunde.

568. Staub in den Augen.

Um Staub aus den Augen zu entfernen, hält man dieselben in ein Gefäß klares kaltes Wasser, öffnet und schließt sie schnell mehrere Male nach einander, wodurch der Staub weggespült wird.

569. Steingallen bei Pferden.

Um die Steingalle bei Pferden zu heilen, muß man zunächst das Hufeisen abnehmen, und dann mit dem Wirkmesser an der kranken Stelle die Sohle nach und nach bis auf's Leben durchschneiden. Zeigen sich dabei Blut, Hitze und Entzündung, so stellt man den kranken Fuß anhaltend bis an's Knie in kaltes Wasser, oder umgiebt den Huf mit Kuhmist oder Lehm, den man stets feucht hält. Ist die Entzündung bereits in Eiterung übergegangen, so muß in die Sohle eingeschnitten werden. Ist der Eiter nach unten abgelaufen, so legt man in die Wunde Werg, das mit gleichen Theilen Aloe- und Myrrhentinctur getränkt ist. Dieser Verband wird täglich zweimal erneut, und das Pferd auf weiche, trockne Streu gestellt. Vor dem Wiederaufschlagen des Eisens wird die Oeffnung im Huf mit trocknem Werg ausgefüllt. Ich bemerke ausdrücklich, daß es angezeigt ist, in allen derartigen Fällen einen tüchtigen Thierarzt zu Rathe zu ziehen, falls ein solcher überhaupt zu haben ist. Schon manches werthvolle Thier fiel der Pfuscherei zum Opfer. Der alte Hans zieht bei jeder nur einigermaßen bedenklichen Krankheit seiner Hausthiere einen Thierarzt zu Rathe.

570. Stempelfarbe.

Für Schwarz nehme man 1 Unze gutes Oliven- (Olive) oder Mandelöl (Almond Oil) und setze so viel Lampenschwarz (Lamp Black) zu, daß es den gleichen Rauminhalt ausmacht und mische es gut in einer Reibschale oder einem Mörser. Für Blau nimm Berliner Blau (Prussian Blue) in demselben Verhältniß. Für Roth nimm 1 Scruple Anilinroth (Aniline Red), löse es in 2 Drachmen Spiritus (Alcohol) auf und setze 1 Unze Glycerin (Glycerine) zu. Die Farben wie die Flüssigkeiten können nach Bedürfniß auch vermehrt oder vermindert werden. Um ein Stempelkissen zu machen, nehme man ein glattgehobeltes Brettchen von ungefähr 5 Zoll im Geviert, schneide dann von etwas starkem Flanell oder andrem Wollenzeuge Stückchen von der Größe des Brettchens aus und mache von demselben eine Zoll hohe Lage, indem man abwechselnd jedes zweite Fleckchen mit der Farbe bestreicht. Zuletzt werden die Fleckchen an den Rändern mit kleinen Nägeln auf das Brett festnagelt.

571. Stiefelwichse.

3 Unzen reine Pottasche (Potash) werden in ¼ Gallone Wasser aufgelöst und der kochenden Lösung 6 Unzen gelbes Wachs in kleinen Stücken zugegeben und unter Ersatz des dampfenden Wassers so lange gekocht, bis das Wachs vollends gelöst ist. Diese Lösung wird nun heiß mit 20 Pfund reinem Beinschwarz (Ivory Black) auf das Innigste vermengt, dann 5 Pfund Schwefelsäure (Sulphuric Acid) und ½ Pfund Salzsäure (Nitric Acid) unter Umrühren beigesetzt und nach einigen Stunden unter ständigem Umrühren 10 Pfund Thran (Train Oil) und 10 Pfund Syrup hinzugefügt. Die so erhaltene Wichse ist glänzend, tief schwarz, für alle Arten Leder anwendbar, erhält die Schmiegsamkeit des Leders und macht dieses, da die Wichse nicht abschmutzt, in Folge der ungemein feinen Vertheilung des Wachses wasserundurchdringlich.

572. Stoffe, unächtgefärbte, zu waschen.

Um unächtgefärbte Stoffe zu waschen, ohne daß die Farbe Schaden leidet, empfiehlt man handwarmes Wasser mit Weizenkleie zu mischen, die Kleider darin einzuweichen und zu spülen. Fettflecken werden einige Tage vorher mit Eidotter bestrichen, welches man bis zur Wäsche darauf läßt.

573. Stoffe unverbrennbar zu machen.

Man legt den zu präparirenden Stoff in eine Lösung von 1 Theil Zinkvitriol (Sulphate of Zink), 1 Theil Salmiakgeist (Spirits Sal Amoniac), welche beide in 6—8 Theilen Wasser gelöst werden, bis er von der Flüssigkeit gehörig durchdrungen, nimmt ihn dann heraus und läßt ihn trocknen. Man kann auch von den oben genannten Lösungen jede für sich in Anwendung bringen, da wird jedoch der Stoff zuerst in die Zinkvitriollösung gehalten, bis er vollkommen durchnäßt ist, dann herausgehoben, mäßig ausgedrückt, und in die Salmiaklösung gelegt und der Stoff weiter, wie früher angegeben ist, behandelt. Nach dieser Operation ist der Stoff unentflammbar, unentzündbar und unverbrennbar.

574. Stoffe wasserdicht zu machen.

Koche 5 Unzen weiße Seife in 10 Quart Regen- oder Flußwasser und löse für sich allein (d. h. in einem eigenen Gefäß) 6 Unzen Alaun (Alum) in 9 Quart heißem Wasser auf. Erwärme diese beiden Flüssigkeiten annähernd bis zur Siedhitze und weiche den Stoff so lange in das Seifenbad, bis er ganz davon durchdrungen ist, und dann in die Alaunlösung. Endlich trockne ihn in freier Luft. Der Alaun bewirkt den Niederschlag einer unlöslichen Alaunseife auf die Faser.

575. Stottern.

Bevor man irgend etwas gegen das Stottern unternimmt, ist es gut, sich über die Ursache desselben klar zu werden. Die gewöhnlichsten Ursachen

bestehen in: Nachahmung, regelwidriger Athmung, Flüchtigkeit oder — Angst, welche sich nicht selten in späteren Jahren zur wahren Menschenscheu steigert.

Es ist nicht nöthig, regelrecht sprechende Kinder aus Furcht vor „Ansteckung" von ihren Geschwistern oder Gespielen zu trennen; nur sollten Mütter und Wärterinnen nicht dulden, daß dem Stotterer nachgesprochen wird. Das würde diesen kränken, und die Nachahmer könnten erfahrungsgemäß durch wiederholtes Nachsprechen leicht dahin kommen, sich das Stottern anzugewöhnen.

Eine regelwidrige Athmung findet man bei der Mehrzahl aller Stotterer. Dieselben athmen oft zu kurz; sie lassen die Luft vor dem Beginn des Sprechens oder nachdem sie erst einige Wörter gesprochen, entweichen; sie schöpfen Athem zur unrechten Zeit, also nicht während der natürlichen Redepausen, oder sie halten den Athem krampfhaft in der Lunge fest, statt ihn allmählig und ruhig von sich zu geben, wie dies zur Erzielung einer glatten, fließenden Redeweise nöthig ist.

Man lehre das Kind richtig athmen, indem man die Hände desselben flach auf die eigene Brust legt, langsam tief einathmet, den Athem eine Weile anhält und dann ebenso ruhig wieder ausathmet. Hat das Kind dies gefühlt und gesehen, so wird es das Athmen unter aufmerksamer Leitung bald richtig nachmachen. Ist dies erreicht, so übe man es in Athemhaltung. Anfänglich halte es die Luft 5—10 Secunden, nach und nach, etwa innerhalb 4 Wochen, verlängere es die Zeit auf 40—50 Secunden.

Diese Uebungen sind für die Gesundheit des Kindes überhaupt von größter Bedeutung und werden sehr gern von den Kleinen gemacht, da sie an überraschend schnellen Fortschritten Freude haben.

Flüchtige Stotterer halte man unermüdlich zu ruhigem, bedächtigem Sprechen an. Man unterbreche sie, sobald sie hastig und eilig werden und lasse sie jeden stotternd gesprochenen Ausdruck wiederholen. Aengstliche Stotterer suche man zu ermuthigen. Man führe sie recht oft unter Fremde, damit sich ihre Furcht vor solchen verliert. Die liebevollste und nachsichtigste Behandlung, nicht nur in der Familie, sondern auch in der Schule ist für diese Kinder unbedingt erforderlich. Durch Strenge wächst ihre Furcht, und mit der Furcht verschlimmert sich das Sprachübel.

Weiter ist es zweckmäßig, ein stotterndes Kind täglich wiederholt ungefähr eine Viertelstunde lesen zu lassen, und zwar laut, langsam, mit Ruhe und unter genauer Betonung der Pausen, bei denen es regelrecht zu athmen hat. Ueber das Gelesene lasse man sich in derselben Weise erzählen.

576. Straßenstaub und dessen Benutzung.

In der trockenen Jahreszeit sollte sich jeder Landwirth eine Quantität dieses Materials verschaffen, da es bei unbedeutenden Kosten sich mit großem Vortheil zur Vermehrung und Verbesserung des Düngers benutzen läßt. In die Hühnerställe eingestreut, liefert es einen dem Guano an Werth gleichkommenden Dünger, ohne dessen unangenehmen Geruch zu besitzen. Zum Einstreuen in die Aborte benützt, zerstört es die Gerüche und

bindet die gesundheitsschädlichen Gase, nebenbei einen ausgezeichneten Dünger darbietend, der dem Guano und anderen theueren Düngerstoffen in nichts nachsteht.

Um aus Hühner- und Taubendung Guano zu bereiten, verfahre man auf folgende Weise: Man nehme ein altes Faß, bringe eine 1—2 Zoll dicke Lage Straßenstaub auf den Boden, darauf eine Lage Hühner- oder Taubenmist, dann wieder Staub u. s. w. Ist der Straßenstaub lehmhaltig, so sollte die Lage desselben gleich stark, wie die des Düngers, sein, ist er dagegen von sandiger Beschaffenheit, doppelt so stark. Je dünner die einzelnen Lagen der beiden Stoffe gemacht werden, desto werthvoller wird der daraus gefertigte Dünger. Wenn die Hühnerställe regelmäßig, wie es die Reinlichkeit und die Gesundheit der Thiere erfordert, ausgeputzt werden, so läßt sich auf diese Weise in einem Jahre eine ziemliche Menge des besten, fast kostenlosen Dungstoffes bereiten. Derselbe wirkt besonders günstig auf Knollengewächse, aber auch auf Blumen, Getreide, Gemüse und Wiesen.

Der Straßenstaub liefert übrigens auch für sich allein ein gutes Material zur Verbesserung des zähen Lehmbodens, sowie von nassen kalten Feldern und eben solchen Wiesengründen. Da er meist einen guten Antheil Kalk und thierische Auswurfstoffe enthält, so ist seine Wirkung zugleich eine düngende.

577. Strohgeflechte wasserdicht zu machen.

Zum Wasserdichtmachen von Strohgeflechten, Fässern, Theekisten u. s. w., verwendet man in Rußland und China seit langer Zeit eine ganz leicht darstellbare Anstrichmasse, die sich vorzüglich bewährt. In drei Theilen frischen, durch heftiges Schlagen deprimirten Blutes werden 4 Theile zu Staub gelöschter Kalk gethan und etwas Alaun (Alum) dieser Mischung beigefügt. Die so erhaltene dünnklebrige Masse kann sofort zum Anstriche verwendet werden. Je nach dem gewünschten Grade der Dichtigkeit wird der Anstrich zwei oder drei Mal wiederholt. Die Chinesen benutzen so behandelte Strohkörbe zum Oeltransporte mit dem besten Erfolge.

578. Strohhüte zu reinigen.

Um schmutzig und fettig gewordene Herrenhüte aus weißem Stroh zu säubern, thue man in die Seifenlösung, womit der Hut gewaschen wird, einen Theelöffel voll Brausepulverstoff (Sal Essentialis Tartaris) wasche den Hut mit einem Schwamm tüchtig ab, und er wird schöner und reiner als durch Schwefeln oder irgend ein anderes Mittel.

579. Stuhlverstopfung.

Dieses Uebel ist weitverbreitet. Es geht dieses, namentlich hierzulande, aus dem unglaublich starken Verbrauch von Abführpillchen hervor. Sehr häufig ist der Gebrauch solcher Pillen der Gesundheit nichts weniger als zuträglich. So lange nur immer möglich, sollte man alle abführenden Mittel vermeiden, weil sie den Magen und die Verdauung schwächen und

zuletzt zu einer leidigen Gewohnheit werden. Sehr gut und wohlthätig wirkt das folgende einfache Mittel: Man thut einige Stückchen ganzen Rhabarber zu 1 Quart frischem Wasser in einen steinernen Krug, der mit einem Stöpsel gut verschlossen wird. Von diesem Wasser werden täglich dreimal ½ Pint getrunken. Etwa Vormittags 9 Uhr, Abends gegen 5 Uhr und Nachts vor dem Schlafengehen. Jeden Abend aber wird so viel frisches Wasser vom gleichen Wasser nachgegossen, als man während des Tages getrunken hat. Im Winter kann man den Krug in die Nähe des Ofens setzen. Das tägliche Auffüllen des Wassers, das nie unterlassen werden darf, erhält das Wasser gut. Man kann oft ein Vierteljahr davon trinken, bis Alles aufgelöst und frischer Rhabarber nothwendig ist. Dieses einfache Mittel gehört zu den besten, weil es zugleich den Magen stärkt und reinigt. Ein alter, erfahrener Arzt hat es allen Kranken verordnet, die an Verstopfung litten.

530. Tapeten zu reinigen.

Das Reinigen der Tapeten geschieht am zweckmäßigsten, wenn man einen Flanellappen in Hafermehl taucht und damit die Tapeten abreibt.

531. Taschenuhren zu reinigen.

Man bringe die geöffnete Uhr in eine sie vollständig bedeckende Menge Benzins (Benzine), bewege sie etwas darin und wiederhole das Verfahren. Die Uhr trocknet nach dem Herausnehmen in Folge der Verflüchtigung des Benzins von selbst.

532. Tauben, Geschlecht zu erkennen.

Man hält die betreffende Taube in der linken Hand über Rücken und Füße gefaßt und zieht mit der rechten Hand den Schnabel gerade aus: hält die Taube den Schwanz hoch oder waagerecht, so ist es ein Täuber, hält sie ihn abwärts, so ist es eine Täubin. Sichere Unterscheidungsmerkmale ergeben sich noch aus Folgendem: Sobald von einem Paar Tauben eine girrt, so ist es der Täuber; beißen sich zwei Tauben andauernd, so sind es entweder zwei Täuber oder zwei Täubinnen. Freilich kommt es auch vor, daß ein junger Täuber die Rolle der Täubin spielt, doch wird dies der aufmerksame Beobachter bald erkennen. Oder man faßt die Taube mit beiden Händen und schwingt sie sanft auf und nieder; naturgemäß wird die Täubin nach einigen Schwingungen den Schwanz in die Höhe richten, wogegen der Täuber denselben nach unten senkt.

533. Telephon anzufertigen.

Zur Anfertigung eines akustischen Telephon, das selbst in Entfernungen von 1500 bis 1800 Fuß gute Dienste leisten soll, giebt Dr. Friedrich in Zittau die folgende Anleitung: An die Enden eines langen Drahts werden zwei Holzkästchen mit ihren Böden befestigt. Die Kästchen werden durch je 4 Drähte an ihren Ecken an je 4 Punkten so befestigt, daß der Draht zwi-

schen den beiden Kästen straff gespannt wird, und die letzteren als Resonanzböden und zugleich als Schallbecher wirken. Bei einer längeren Leitung muß der Draht passend unterstützt werden.

Aehnlich ist das Wainholdsche Bindfaden-Telephon. Dasselbe besteht aus zwei Resonanzböden (Cigarrenkästchen ohne Deckel), welche durch einen straffgespannten Bindfaden (besser Draht) mit einander verbunden sind. Nimmt man statt der Resonanzböden zwei Membranen (z. B. Pergament), so läßt sich die Sprache auf viele 100 Fuß weit deutlich übertragen.

584. Terpentin als schmerzstillendes Mittel.

In England ist man durch Zufall darauf gekommen, daß das Terpentinöl (Spirits of Turpentine) gleich dem Chloroform schmerzstillende und betäubende Eigenschaften besitzt; ohne die unangenehmen und oft gefährlichen Zufälle des letzteren im Gefolge zu haben. Man sprengt davon etwas auf ein Taschentuch und hält es unter die Nase. Es soll nach wenigen Einathmungen nicht blos neuralgische Schmerzen stillen, sondern auch einen angenehmen Schlaf hervorbringen, aus dem der Patient ohne Kopfweh und Schmerzen erwacht. Das Mittel wurde auch bereits bei chirurgischen Operationen mit Erfolg in Anwendung gebracht.

585. Testament-Abfassung.

Ein in deutscher Sprache geschriebenes Testament hat dieselbe gesetzliche Berechtigung als ein in englischer Sprache abgefaßtes. Dasselbe kann so einfach wie möglich sein, da der Grundsatz gilt, daß bei Auslegung desselben nicht derselbe strenge Maßstab in Bezug auf die Form angelegt wird, als z. B. bei Kaufbriefen, Hypotheken u. s. w. — Nothwendig ist, daß der Wille des Erblassers in klaren, deutlichen Worten ausgedrückt wird. Von allergrößester Wichtigkeit ist, daß das Testament von zwei unbetheiligten, zuverlässigen, verständigen Leuten als Zeugen unterschrieben wird. Und zwar muß der Testator den Wunsch aussprechen, daß die betreffenden Leute seinen letzten Willen bezeugen sollen. Das Testament muß in Gegenwart der beiden Zeugen unterschrieben werden, auch müssen sie dasselbe in Gegenwart des Ausstellers und in gegenseitigem Beisein als Zeugen unterschreiben, und diese Thatsache später vor Gericht eidlich erhärten können. Den Inhalt des Testaments brauchen die Zeugen nicht zu wissen. Der Testator braucht nur den Zeugen zu erklären, das Document enthalte seinen letzten Willen. — Trotz Allem, was ich oben sagte, ist es gerathen, gerade bei einem Testamente sich der Hülfe eines tüchtigen Rechtsgelehrten zu bedienen. Nehmen wir an, Heinrich Meyer wolle sein ganzes Vermögen seiner Frau vermachen, so genügen die folgenden wenigen Worte, die erst von dem Testator und darauf von wenigstens zwei Zeugen nach obiger Anleitung unterschrieben werden müssen.

Ich, Heinrich Meyer, vermache und gebe hiermit meiner Ehefrau Maria Meyer das sämmtliche liegende und persönliche Eigenthum, welches ich zur Zeit meines Todes besitzen mag. Ich ernenne meine Frau zur

Vollstreckerin dieses Testaments, und entbinde sie der Nothwendigkeit, Bürgschaft zu leisten. So geschehen zu Ixhausen, im County Bremer, im Staate Jowa, am 20. Dezember 1886.

Heinrich Meyer.

Zeugen:
N. N.
P. P.

586. Tinte, gute schwarze.

Man nehme 4 Unzen Blauholzextract (Extract Logwood), 3 Unzen Eisenvitriol (Sulphate of Iron), 2 Unzen Alaun (Alum) und 2 Unzen Gummi Arabicum (Gum Arabic); und bringe Alles, fein gestoßen, in einen irdenen Topf, begieße das Gemisch mit einem Quart Weinessig und bedecke den Topf mit einem gleichfalls irdenen Deckel. Kalt oder warm bleibt sich gleich, täglich einigemal umzurühren und nach acht Tagen entsprechend mit Regenwasser zu verdünnen. Sie ist ganz und gar unschädlich, tiefschwarz und bleibt sich die Farbe gleich.

587. Tinte, rothe, zum Wäschezeichnen.

Man verdünnt Hühnereiweiß mit der gleichen Menge Wasser und rührt so lange um, bis es gehörig Schaum bildet. Alsdann seiht man es durch feine Leinwand und mischt dem Durchgeseihten fein zerriebenen Zinnobar (Cinnobar) solange bei, bis man eine dickliche Flüssigkeit erhält. Diese trägt man mit einem Federkiel auf die Wäsche in beliebigen Zeichnungen auf und überfährt nach dem Trocknen die Rückseite der beschriebenen Stelle mit einem heißen Bügeleisen, wodurch das Eiweiß gerinnt und die Schriftzüge oder Zeichnungen auf dem Gewebe dauerhaft fixirt sind, so daß Säuren, Seifen u. s. w. sie nicht angreifen. Die Tinte läßt sich im gut verschlossenen Glase lange Zeit aufbewahren.

588. Tinte, unsichtbare.

Die merkwürdigste sympathetische Tinte ist die aus Schmalte oder Kobalt (Cobalt Blue) bereitete. Sie hat die Eigenschaft, daß man die damit gemachten Schriftzüge nach Belieben verschwinden und wieder hervortreten lassen kann. Alle anderen sympathetischen Tinten bleiben sichtbar, wenn sie einmal auf dem Papiere erschienen sind. Um diese Tinte zu bereiten, nimmt man Schmalte und löst sie so lange in Salpetersäure (Nitric Acid) auf, bis die letztere denjenigen metallischen Theil aus der Schmalte ausgezogen hat, welcher derselben die blaue Färbung ertheilt. Dann verdünnt man die Flüssigkeit, welche sehr scharf ist, mit Wasser. Wenn man mit derselben auf Papier schreibt, so sind die Buchstaben unsichtbar, wenn sie dagegen einer hinlänglichen Wärme ausgesetzt werden, so nehmen sie eine grüne Farbe an, welche wieder verschwindet, wenn das Papier kalt wird. Nur wenn das Papier zu heiß gemacht war, bleibt ein Theil davon zurück.

589. Tintenflecken aus Zeug zu entfernen.

Mit einer Auflösung von übermangansaurem Kali (Permanganate of Potassa) in reinem Regenwasser benetzt man die Flecken, am besten mit einer etwa 2 Zoll langen, ½ Zoll breiten, an einem Ende zu einer Spitze ausgezogenen Glasröhre. Die Stelle wird augenblicklich braun gefärbt. Bringt man nun nach einigen Minuten eine Auflösung von Kleesäure (Oxalic Acid) in Wasser darauf, so verschwindet die braune Färbung, die Tinte ist ohne jede Reibung zerstört. Endlich erfolgt sorgfältiges Auswaschen. Die Lösung von übermangansaurem Kali wird leicht durch organische Körper zersetzt; es darf also eine Benetzung mit einem Läppchen, Schwamm oder mit den Händen nicht stattfinden. In Flaschen mit gläsernen Pfropfen kann die Lösung längere Zeit aufbewahrt werden und können dann auch die Stöpsel zur Benetzung der Flecken gebraucht werden.

590. Tinte Glanz zu geben.

Um einer Tinte Glanz zu geben, setzt man derselben etwas arabischen Gummi (Gum Arabic) zu.

591. Tod, den, eines Menschen zu beweisen.

Es ist hinreichend, eine Person, die man für todt hält, am Körper, entweder am Fuß oder am Arm, mit einem Brenneisen oder mit einem anderen Eisen von geringer Dicke zu brennen. Das Eisen wird so heiß gemacht, daß es Leinwand oder Papier sengt, ohne es zu verbrennen. Es ist hinreichend, dasselbe eine Secunde lang an die Haut zu halten. Ist die Person todt, so wird die Haut verbrannt, ohne eine Blase zu ziehen; ist dagegen der Tod nur scheinbar, so wird sich an der Stelle, die mit dem heißen Eisen in Berührung kommt, eine kleine Geschwulst zeigen, die sich mit Wasser (Blutwasser, Serum) füllt, ein sicheres Zeichen, daß die Gewebe normales und nicht durch den Tod zersetztes Blut enthalten.

592. Tödten von Geflügel.

Die Franzosen tödten das Geflügel bekanntlich in anderer Weise als wir. Sie öffnen den Schnabel desselben und machen mittelst eines scharfen schmalen Messers einen Einschnitt in den hinteren Theil des Halses, wodurch das Rückenmark durchschnitten und der Tod augenblicklich herbeigeführt wird. Das Geflügel wird sodann an den Beinen aufgehängt. Es wird so vollständig ausbluten und durchaus nicht entstellt werden. Das Rupfen geschieht, so lange der Körper noch warm ist. Auf diese Weise behandelt, gewinnt die Haut ein besseres Aussehen, als wenn die Vögel abgebrüht werden.

593. Tomaten aufzubewahren.

Dieselben sollen sich am besten aufbewahren lassen, wenn man vollkommen reife und unbeschädigte Früchte sorgfältig abwischt, in ein möglichst

weithalsiges Gefäß einlegt und mit einer Mischung von 100 Theilen Wasser, 1 Theil Essig und 1 Theil Kochsalz überschüttet und darüber eine ½ Zoll hohe Schicht feinsten Olivenöls (Olive Oil) gießt. Man will nach acht Jahren so eingelegte Früchte noch ganz und gar unverändert gefunden haben.

594. Tomato-Pfeffer.

Man nimmt grüne, d. h. unreife Tomatos und schneidet sie in Stücke. Man salzt sie und läßt sie über Nacht stehen. Am nächsten Morgen gießt man Wasser darüber und läßt sie in einem Siebe trocken ablaufen, worauf sie fein zerhackt werden. In derselben Weise verfährt man mit sechs bis sieben Zwiebeln. Auch sie werden fein zerhackt, aber allein, darauf mit den Tomatos vermengt. Auf eine Gallone Tomatos und Zwiebeln kommen die folgenden Zuthaten: 1½ Pint weißer Weinessig, der mit 2 Pfund Zucker ein Weilchen gekocht wird, dann 1 Theelöffel voll schwarzen Pfeffer, 1 Theelöffel voll Nelken, 1 Theelöffel voll Zimmt, 1 Theelöffel voll ganzer Senfsamen, ein schwacher halber Theelöffel voll rother Pfeffer. Die genannten Gewürze werden gut durch einander gemengt, dann mit dem Essig und Zucker eine Stunde lang gekocht. Die ganze Wichse wird in Steintöpfen oder Gläsern eingemacht und hält sich lange. Man rechnet auf drei Theile Tomatos einen Theil Zwiebeln; auch weniger, nach Geschmack.

595. Tomato-Wein.

Man zerstampft in einem hölzernen Troge mit hölzernem Stößer gute, vollreife Tomatos, nnd preßt alsdann den Saft derselben aus. Auf eine Gallone dieses Saftes setzt man zu 3—3½ Pfund weißen Zucker. Man benutzt nur den Saft ohne Wasserzusatz. Die Gährung läßt man vor sich gehen, wie bei anderen Fruchtweinen. Wenn dieselbe vorüber ist, zieht man den Wein von seinen Hefen auf ein anderes, wohlgereinigtes Gefäß, das man von Zeit zu Zeit mit demselben Weine auffüllt und immer wohl verspundet hält. Wenn der Wein in demselben die Gährung vollkommen durchgemacht hat, füllt man ihn in Flaschen, in denen er sich, je länger er liegt, desto mehr verbessert.

596. Topfpflanzen, Begießen der.

Das Begießen der Topfpflanzen mit warmem Wasser ist ein sehr zweckmäßiges Verfahren. Im Winter sollte kein anderes angewendet werden. Es ist aber auch im Sommer für die gedeihliche Entwicklung der Pflanzen von wesentlichem Nutzen. Das Wasser darf bis zu 100 Grad Fahrenheit erwärmt sein. Kranke und halb verwelkte Pflanzen kann man in vielen Fällen sogar durch Begießen mit heißem Wasser wieder herstellen.

597. Trauben aufzubewahren.

Man hat Versuche gemacht, Weintrauben in Kisten mehrere Fuß tief in die Erde zu vergraben. Als sie nach 6 Wochen herausgenommen wur-

den, hatten sie sich vollkommen gesund und schmackhaft erhalten. Es ist gewiß, daß sich auf diese Weise viele Arten Früchte gut aufbewahren lassen; wenn es aber unter freiem Himmel geschieht, so müssen die Gefäße jedenfalls wasserdicht sein. Auf diese Weise lassen sich auch Gurken bis Weihnachten frisch erhalten. (Siehe Weintrauben.)

598. Traubenessig.

Die zur Herstellung von Essig bestimmten Trauben werden so klein, als nur möglich gestampft, dann auf einer Presse recht trocken ausgepreßt. Dieser Most wird in offene Fässer gethan, worin er 10—12 Tage ruhig stehen muß. Alle noch oben gährende Unreinigkeit wird vorsichtig entfernt. Nun wird der Saft oder Most in andere Fässer gefüllt und an einen warmen Ort gestellt. Da nun doch noch etwas Nachgährung erfolgt, so muß man etwas Most in Flaschen zurück behalten, mit dem man nachfüllen kann. Nach ganz vollendeter Gährung wird das Spundloch mit einem Stückchen Leinwand bedeckt. Bis zum Frühjahr bleibt nun das Faß ruhig liegen, wo man den Essig in Flaschen oder, wenn der Vorrath groß ist, in ein Faß abzapft. Eine Haut auf der Oberfläche ist ein gutes Zeichen, die man bis zum Abzapfen nicht stören darf.

599. Treibriemen zu conserviren.

Um Treibriemen (Belts) von Leder, Hanf oder Baumwolle dauerhafter zu machen, wird empfohlen, sie mit gutem Leinölfirniß (Linseed Oil Varnish), während sie noch neu sind, zu bestreichen, so lange derselbe noch eingesaugt wird, und dies nach einigen Wochen zu wiederholen. Nachher genügt ein Anstrich nach mehreren Monaten. Die nicht getränkten Riemen verlängern und verkürzen sich stark bei Temperaturwechsel, aber bei solchen, die mit Leinölfirniß getränkt sind, kann eine Ausdehnung oder Zusammenziehung nicht mehr stattfinden, sie werden daher weder zu straff, noch zu schlaff und bleiben dabei weich, ohne zu rutschen.

600. Trichinen.

Gegen Trichinen werden große Dosen Glycerin (Glycerine) empfohlen, da lebende Trichinen durch Glycerin schrumpfen und absterben.

601. Trinken beim Essen.

Der Nachtheil des reichlichen Trinkens beim Essen erklärt sich hinlänglich aus der Verdünnung des Magensaftes und der Abschwächung der lösenden Kraft. Jedenfalls ist die Volksmeinung eine ganz richtige, daß man eigentlich nur am Ende des Mahles trinken sollte, weil dann verschiedene Zwecke damit erfüllt werden, vor Allem der leichtere Uebergang der Peptone aus dem Darme in das Blut und damit die Fortdauer der Verdauung. Unverdauliche, nur halb gelöste Massen gelangen mit der Flüssigkeit durch den Pförtner in den Darm und werden hier der weiteren Verdauung

unterworfen oder durch den Stuhlgang entfernt, so daß sie weder für den Magen noch den Darm eine Ursache der Reizung abgeben. Hier kommt auch noch in Betracht, daß zu kalte Getränke an sich schon die Verdauung stören, indem sie dem Magen die dazu nöthige Wärme entziehen.

602. Trinkwasser, Untersuchung des.

Gutes Wasser sollte klar und perlend sein und wenig oder keinen Geschmack haben. Für alle Zwecke sollte man weiches dem harten vorziehen und ein solches, das beim Kochen mehr oder weniger Bodensatz giebt, sollte, wo möglich, nicht zum Trinken verwendet werden.

Folgendes ist eine gute und einfache Untersuchung des Trinkwassers: Ein Medicin- oder anderes helles Glas mit Korkverschluß, das etwa 2—3 Unzen hält, wird mit dem zu untersuchenden Wasser gefüllt, darauf ½ Theelöffel voll Hutzucker hinzugefügt und das gut verkorkte Glas 1—2 Tage dem Lichte ausgesetzt. Wenn das Wasser frei von organischen Verunreinigungen ist, so wird es in der Regel vollkommen klar bleiben; ist es aber nicht rein, so wird sich eine milchige Wolke darin bilden, die mehr oder weniger auffallend ist, je nach der Beschaffenheit des Wassers. Die Ursache dieser Trübung sind hauptsächlich phosphorsaure Salze, welche sich immer in den thierischen Auswurfstoffen (der Ställe, Aborte, Kanäle u. s. w.) vorfinden und deren Anwesenheit die Verunreinigung des Wassers mit solchen Stoffen anzeigt.

Um Wasser auf organische Unreinigkeiten zu prüfen, wird eine Auflösung von Tannin (Tanine) empfohlen. Diese Auflösung sollte 5 Procent Tannin enthalten und für 100 Gewichtstheile Wasser sollten 5 Procent der Lösung zugesetzt werden. Im Falle das Wasser organische Stoffe enthält, so wird sich bald nach Hinzufügung des Tannins auf der Oberfläche ein Häutchen oder Schaum bilden, auf dem eine schwache regenbogenartige Färbung sichtbar wird, wie man sie öfters auf stehendem Wasser wahrnimmt.

603. Trommelsucht.

Diese beim Rindvieh häufig vorkommende Krankheit ist auch unter dem Namen Aufblähen, Blähsucht, Windsucht, Auflaufen, Pogge und Padde bekannt. Sie besteht in einer übermäßigen Entwickelung von Gas im Magen oder im Darmkanal. Man erkennt sie an der Auftreibung des Hinterleibes, so daß die linke Hungergrube gewölbt erscheint. Dabei hört das Wiederkauen auf, die Thiere werden traurig, das Athmen wird beschleunigt und erschwert. Erfolgt keine Hülfe, so tritt der Tod ein durch Berstung der Verdauungsorgane, durch Erstickung oder auch durch Gehirnblutung. Zuweilen erfolgt der Tod sehr rasch, schon nach ½—1 Stunde.

Ursachen: Grünfutter (Klee, Kohl- und Rübenblätter u. s. w.), besonders, wenn es gierig und mit leerem Magen aufgenommen wird. Auch nach dem Genusse von Hahnenfuß, Schierling u. s. w. stellt sich die Krankheit ein. Bei Saugkälbern stellt sich das Leiden ein, wenn sie bei schwachen Verdauungsorganen zu viel fette Milch bekommen, wenn sie gegen starken

Wind laufen, allerlei Gegenstände belecken (Wind schlucken). Kälber, die häufig an Verdauungsstörungen leiden, sind der Trommelsucht leicht unterworfen.

Behandlung: Von den Mitteln, die zur Heilung der Krankheit in Anwendung kommen, kann man sagen: sie sind so häufig wie die Brombeeren. Thierärzte verschreiben Salmiakgeist (Spir. Sal Ammoniac), ½ Unze mit 1 Quart Wasser dem Rinde mit einmal eingegeben, und in Zwischenräumen von ¼—½ Stunde zu wiederholen. Andere verordnen ½ Unze Pottasche mit 1 Quart Wasser, auf einmal dem Rinde zu geben, und halbstündlich zu wiederholen. Auch giebt man wohl alle halbe Stunden einen Eßlöffel voll gebrannten Kalk in ½ Quart Wasser, oder ebensoviel Kerosene. Auch 30 Gran Kampher mit Eigelb abgerieben, mit Wasser alle Viertelstunde eingegeben, ist heilsam. Auch starke Aufgüsse von Kümmel und Fenchel, ferner Klystiere von kaltem Wasser. Ein Mittel, das sich, so weit meine Erfahrung reicht, wenn zeitig angewandt, stets bewährte, ist das Terpentinöl. Man füllt 2 ausgeblasene Eier mit demselben und schiebt sie dem Thiere den Rachen hinunter, bei Kälbern nimmt man 1 Ei. Die Wirkung erfolgt nach einigen Minuten. Das Thier rülpst und ist geheilt.

Es giebt eine ganze Reihe sogenannter Hausmittel, die sich häufig bewährten. Man befördert das Rülpsen dadurch, daß man dem kranken Thiere ein Strohseil ins Maul legt und es darauf kauen läßt. Man begießt das Thier von hinten häufig stark mit kaltem Wasser. Man giebt Seifenwasser und Branntwein, oder einen Eßlöffel voll Schnupftabak mit Kamillenthee, auch schiebt man wohl ein Stück Speck oder eine Gabe Schweineschmalz den Rachen hinunter.

Vorbauung. Man kann leichter 100 Krankheiten verhindern als eine heilen. Man baut der Trommelsucht vor durch allmählichen Uebergang zum Grünfutter; dadurch, ferner, daß man die Thiere nicht mit hungrigem Magen auf üppigem Kleewuchs weiden läßt, namentlich wenn der Klee noch feucht vom Thau oder Regen ist. So treiben wir auf der Buschbauerfarm im Herbst unser Vieh immer erst am Nachmittag auf den jungen Stoppelklee. In manchen Gegenden, namentlich in Oesterreich, säet man Kümmel zwischen den Klee und findet darin ein sicheres Schutzmittel gegen die Trommelsucht. — Kälbern, die an Verdauungsstörungen leiden, giebt man als Vorbeugungsmittel täglich 3—4 Mal 1—1½ Scrupel von einem Pulver, das aus 2 Theilen gepulverter Calmuswurzel (Powd. Root Calamus), 2 Theilen gep. Enzianwurzel (Gentian) und 1 Theil gepulv. Kreide besteht.

Das sicherste, in manchen Fällen einzige Mittel, stark aufgeblähten Thieren das Leben zu retten, ist das Trokariren, nur versteht sich der Farmer nicht gern zur Anwendung desselben. Der Trokar, Zapfspieß, ist ein zugespitztes Instrument, das von einer genau schließenden Hülse umgeben ist, welche nur die scharfe Spitze vorstehen läßt. Das hintere Ende des Spießes ist in einer hölzernen Handhabe befestigt. Will man den Trokar anwenden, so stellt man sich auf die linke Seite des Thieres, das Gesicht nach rückwärts gekehrt, setzt die Spitze des Trokars in die Mitte der

aufgetriebenen Hungergrube (oder richtiger, eine Handbreit vor dem Hüftknochen und eben so weit unter den Querfortsätzen der Lendenwirbel) an und schlägt durch einen starken Schlag mit der flachen rechten Hand auf das Heft des Trokars den Spieß sicher und schnell durch die Bauchwandung bis in den Pansen, welcher mit Gas gefüllt ist. Zieht man den Spieß nun aus der Hülse heraus, so entweichen die Gase mit lautem Zischen und der Leib fällt zusammen. Sollte die Hülse durch Futtertheile verstopft werden, so führt man einen dünnen Stab durch dieselbe. Man läßt die Hülse einige Zeit in der Bauchwand stecken. Entfernt man die Hülse später, so bedeckt man die Wunde mit Pech oder Theer.

Den Pansenstich gleich von vornherein anzuwenden, ist kaum rathsam. Man sollte den Trokar dann gebrauchen, wenn alle anderen Mittel fehlschlagen."

Die Trommelsucht tritt in acuter und chronischer Form auf. Oben war von der acuten Form die Rede. Sie bringt nicht selten in kurzer Zeit den Tod, wenn nicht schleunige Hülfe erfolgt. Die chronische Form gehört zu den Verdauungsstörungen.

604. Trunksucht.

Sie ist zuerst eine üble Gewohnheit, während sich nach und nach eine Krankheit daraus entwickelt, die nach den neuesten Untersuchungen hauptsächlich in den Nervenzellen ihren Sitz hat, welche durch den Mißbrauch der geistigen Getränke unnatürlich gereizt sind. Das Mittel, welches amerikanische Aerzte, die Gelegenheit genug haben, das weitverbreitete Uebel zu beobachten, gegen die Krankheit in Anwendung bringen, ist eine starke Chinatinctur (1 Unze gepulverte rothe Chinarinde — Red Bark — durch 2 Unzen Weingeist — Alcohol — ausgezogen). Hievon wird am ersten und zweiten Tage alle 3 Stunden ein Theelöffel voll gegeben und zwischen den Dosen die Zunge zuweilen mit dem Mittel benetzt. Am dritten Tage wird die Gabe auf ½ Theelöffel voll, dann auf 15, 10 und 5 Tropfen reducirt. In den schlimmsten Fällen dauert die Kur 30 Tage, im Durchschnitt aber nur 7 Tage. Patienten, die sich der Kur unterworfen haben, sind nicht nur von ihrer Krankheit geheilt worden, sondern haben alles Verlangen nach geistigen Getränken verloren, indem das Mittel das unnatürliche Bedürfniß für dieselben aufhebt.

Rohe, frisch gelegte Eier, aus der Schale genossen, oder mit warmer Milch vermischt, Tag und Nacht häufig gegeben, tragen sehr viel bei zur Genesung derjenigen, welche der Trunksucht ergeben sind.

Ein anderes von einem amerikanischen Arzte empfohlenes Mittel ist das folgende: Man lasse einen lebenden Aal in einem geistigen Getränk, das der Trinker am meisten liebt, absterben und reiche es demselben, ohne ihn mit dem Vorgang bekannt zu machen.

605. Tuchkleider, alte, zu reinigen.

Alte Tuchkleider reinigt man auf eine sehr einfache Weise mit folgender Brühe: ½ Unze Tabak und 2 Pfund Wasser werden einmal mit einander

aufgekocht. In diese Brühe taucht man eine steife Bürste und bürstet das Tuch nach dem Strich. Der Erfolg ist ein vorzüglicher.

606. Tuch, schwarzes, zu prüfen.

Man löse etwas Sauerkleesäure (Oxalic Acid) in Regenwasser auf, befeuchte einen Kork mit dieser Auflösung und drücke diesen dann auf das zu prüfende Tuch. Hat die Wolle einen Indigogrund erhalten, und ist sie sogleich gutfarbig, so wird die Kleesäure nach einigen Minuten einen grünlichen Fleck auf dem Tuche hervorbringen. Wurde das Tuch hingegen ohne Indigo und blos mit Blauholz und Eisen- und Kupfervitriol schwarz gefärbt, so wird der Fleck, den die Kleesäure erzeugt, eine dunkelgelbe oder fahle Farbe haben.

607. Tücher, feine wollene, zu waschen.

Man nimmt Seifenwurzeln (Soap Wort), schneidet und kocht sie mit Regenwasser. In dieser Brühe, die man gut lauwarm anwendet, werden die Tücher oder andere wollene Gegenstände gewaschen. Zu einem Quart Wasser wird ½ Unze Seifenwurzel genommen. Die Tücher, besonders die gestrickten, werden in der Wäsche schön weiß, nicht gelb, wie von Seife, und gehen nicht ein. Auf diese Weise lassen sich alle feinen Zeuge, selbst Seide, sehr schön waschen. Die Seifenwurzel ist auch ein vorzügliches Toilettenmittel, da sie nicht, wie die meisten Seifen, die Haut angreift.

608. Tünche, gute.

Zur Anfertigung einer guten Tünche für Holz und Stein verfährt man in folgender Weise: ½ Bushel gebrannter Kalk wird in einem geeigneten Gefäße mit so viel heißem Wasser gelöscht, daß dasselbe ungefähr 6 Zoll hoch über dem Kalk steht. Man verdünnt die erhaltene Kalkmilch und setzt zuerst 2 Pfund schwefelsaures Zinkoxid (Sulphurous Oxide of Zinc) und dann 3 Pfund Kochsalz hinzu. Letzteres bewirkt, daß die Tünche hart wird, ohne Risse zu bekommen. Wenn man will kann man dieser Masse eine schöne Sahnefarbe geben dadurch, daß man 3 Pfund gelben Ocker (Yellow Ochre) hinzuschüttet, oder eine perlenartige Farbe durch Zusatz von Lampenschwarz (Lamp Black); Rehfarbe wird erzeugt durch 4 Pfund Umbra (Umber) und 3 Pfund Lampenschwarz und Steinfarbe durch 4 Pfund Umbra und 2 Pfund Lampenschwarz. Der Anstrich wird, wie gewöhnlich, mit dem Pinsel angebracht.

609. Ueberbeine.

Ein gewöhnliches Volksmittel, dessen sich auch die Aerzte bedienen, besteht in einem Bleiplättchen oder einer breitgeschlagenen Bleikugel, die in Leinwand eingenäht und auf beiden Seiten mit Bändchen versehen wird, um sie recht fest auf die Geschwulst zu binden. Ein anderes Mittel ist eine Salbe zum Einreiben, aus 15 Gran Benzoesäure (Benzoic Acid) und 6 Drachmen Glycerin bestehend, in der Apotheke zu bereiten.

610. Uhrketten zu reinigen.

Ein Weinglas voll starker Essig und ein Eßlöffel voll Salz werden in eine Schüssel gegeben, die Kette hineingelegt und 10—15 Minuten darin liegen gelassen, bis der anhängende Schmutz aufgelöst. Darauf wird die Kette herausgenommen und gut zwischen den Händen gerieben; endlich mit reinem Wasser gewaschen und mit einem feinen Tuch gut abgetrocknet. Durch dieses einfache und billige Verfahren wird sie wieder schön glänzend.

611. Uebelkeit beim Fahren.

Gegen Uebelkeit und Kopfweh beim Fahren empfiehlt man täglich eine Tasse Pfeffermünz-(Peppermint)thee zu trinken. Der Thee wird nicht gekocht, sondern nur gebrüht.

612. Unfälle, schwere.

Wenn eine Person zusammenstürzt, schnarcht und bewußtlos ist, so handelt es sich um einen Schlagfluß. Man bringe dieselbe in eine sitzende Lage, denn diese begünstigt durch das Gesetz der Schwere den Abfluß des übermäßigen Blutes von dem Kopfe. Wenn dagegen das Gesicht der Person blaß, der Körper bewegungslos und der Athem nicht wahrnehmbar ist, so handelt es sich um eine Ohnmacht, weil das Blut aus den Lungen aus irgend einer Ursache nicht zum Hirn gelangen kann. In diesem Falle lege man den Kranken flach auf den Rücken, weil in dieser Lage der Zufluß des Blutes nach dem Kopfe begünstigt wird. Wenn eine Person mit Convulsionen zu Boden fällt, dem Anschein nach bewußtlos, so ist es Epilepsie. Es ist dann nichts zu thun, als zu verhindern, daß sich der Kranke beschädigt. Wenn ein Mensch in Folge von übermäßiger Hitze bei heißer trockener Haut bewußtlos niederstürzt, so ist es Sonnenstich. Bringe ihn in den Schatten, setze ihn aufrecht und gieße ihm fortwährend Ströme von kaltem Wasser auf Kopf und Nacken, bis er sich bessert.

613. Ungeziefer an Topfpflanzen.

Gegen Regen-, Draht- und andere Würmer, welche die Wurzeln der Pflanzen angreifen, wird die Anwendung von Karbolsäure (Carbolic Acid) empfohlen (1 Scruple der Säure in 1 Quart Wasser aufgelöst). Hiemit werden die Blumen einigemal begossen. Durch Bestreichen mit dieser Auflösung können auch Blattläuse vertilgt werden, ohne daß die Pflanzen dadurch leiden.

614. Ungeziefer auf Bäumen.

Ein erfahrener Baumzüchter wendet folgendes einfache Mittel mit entschiedenem Erfolg an: Er nimmt Lauge von Holzasche und mischt ein wenig Fett darunter, macht es recht warm und läßt damit vermittelst einer Spritze die Bäume — Zweige, Aeste und Stamm — tüchtig besprengen.

Es werden dadurch alle Insecten, Raupen und Würmer getödtet. Bäume, die auf diese Weise behandelt werden, erhalten ein sehr gesundes und glattes Aussehen und zeichnen sich vor anderen durch ihre guten Erträge aus. Das Mittel ist wohlfeil und leicht anwendbar. Wo es an Holzasche fehlt, kann man Pottasche (Potash) nehmen.

615. Ungeziefer bei Hunden.

Als ein Mittel gegen das Ungeziefer der Hunde wird empfohlen, ⅔ Unzen Benzin in 6 Unzen Wasser zu gießen und ½ Unze Schmierseife zuzufügen. Man reibt den Hund wiederholt mit einem Tuche ab, welches man zuvor mit dieser Flüssigkeit getränkt hat.

616. Ungeziefer bei Kanarienvögeln.

Um diese Vögel von den ihnen so lästigen Insekten zu befreien, legt man einige frische Fichtenzweige über Nacht in das Bauer und hängt über dieses ein weißes Tuch, das Ungeziefer, welches den Geruch der Fichte nicht verträgt, kriecht alsdann gewöhnlich in das Tuch und man kann dasselbe öfters am Morgen mit kleinen rothen Punkten bedeckt finden, in denen man leicht bei näherer Untersuchung das die Kanarienvögel quälende Ungeziefer entdeckt.

617. Unkraut-Vertilgung.

Der alte Hans ist der Ansicht, die Verminderung des Unkrauts sei zu bewerkstelligen, ohne daß man gezwungen sei, zu dem Brache-Verfahren seine Zuflucht zu nehmen. Während man früher in Europa die Brache für geradezu unentbehrlich hielt in einer richtig geführten Wirthschaft, hat man jetzt dort längst erkannt, daß sie nur höchst ausnahmsweise am Platze ist, und sich in den meisten Fällen schon dadurch als schädlich erweist, als man bei ihr eine Fruchternte verliert und dadurch die Brache offenbar zu theuer erkauft ist.

Man hatte früher die Ansicht, der Ackerboden bedürfe, in ähnlicher Weise wie der Mensch oder das Thier, nach angestrengter Arbeit der Ruhe, man wollte den Acker daher durch die Brache für die nächste Saat kräftigen. Jetzt weiß man, daß dies durchaus nicht auf dem Wege der Ruhe erreicht wird, sondern, daß im Boden fortwährend Kräfte in Thätigkeit sein müssen, um den gewünschten Zweck zu erreichen. Der Boden bedarf der Ruhe nicht.

Doch dieser Zweck kommt bei dem vorliegenden Falle weniger in Betracht. Es handelt sich hier um die Reinigung des starkverunkrauteten Bodens. Dieser Zweck kann auch ohne Brache erreicht werden. Beobachten wir eine zweckmäßige Fruchtfolge, bei der Hackfrüchte und Futtergewächse zwischen die Halmfrüchte eingeschoben werden, so verfolgen wir ein ganz vorzügliches, dabei leicht ausführbares und zugleich das kostenloseste Tilgungsmittel von Unkraut. Ueberall, wo Wälschkorn und Klee gebaut werden, kommt man nie in Verlegenheit wegen Feststellung einer zweckmäßigen Fruchtfolge. Der Wechselbau von Mais, Halmfrucht,

Klee, Futter- oder Ensilagemais, Kartoffeln, vielleicht auch Weidegras, giebt uns das vortrefflichste Mittel zur Reinigung unserer Felder.

Statt der vorgeschlagenen Brache (wöchentlich wenigstens einmal eggen, und zwar monatelang, ist gewiß kein Puppenspiel, dazu der Verlust der Ernte) giebt es andere, weniger kostspielige Mittel, durch deren Anwendung man seinen Zweck eben so sicher erreicht. Dazu gehören, außer der bereits vorgeschlagenen Fruchtfolge, die obenan stehen muß, die folgenden.

1. Die bereits oben erwähnte dünne Aussaat von Kleesamen unmittelbar nach der Aussaat von Halmfruchtsamen. Ich kann dieses Mittel aus eigener Erfahrung als ein ganz vorzügliches empfehlen.

2. Das Abmähen der Stoppelfelder im Herbst. Viele Unkrautpflanzen sind einjährig, d. h. die Fortpflanzung geschieht ausschließlich durch Samenkörner. Unsere Stoppelfelder sind im Spätherbst mit Unkrautpflanzen, die Samen tragen, bedeckt. Mähen wir dieselben ab, ehe die Samenkörner zur Reife gedeihen, so werden unsere Felder rein von dieser Art des Unkrauts. Auch hier rede ich aus Erfahrung.

3. Das gewissenhafte Putzen des Saatguts. Wer Unkraut säet, muß nothwendig Unkraut ernten. Wer eine gute Putzmühle besitzt, und dieselbe gewissenhaft gebraucht, sorgt für Reinigung seines Ackers. In welchem Maße unser Saatgut zuweilen mit Unkrautsämereien vermischt ist, beweisen die Untersuchungen des landwirthschaftlichen Lehrers Buckman. Er fand in zwei Pint Weißkleesamen über 25,000 Samenkörner von Unkrautpflanzen. Die Reichhaltigkeit einzelner Unkrautpflanzen an Samenkörnern ist geradezu Entsetzen erregend. Eine einzige Senfpflanze erzeugt 8000 Samenkörner, die Hundscamille treibt 46,000, die Klette 26,000 Samenkörner. Wer diese Samenkörner zerstört, oder es verhindert, daß sie zur Reife gedeihen, trägt bei zur Vertilgung des Unkrauts.

4. Gute Bearbeitung und reiche Bedüngung der Felder. Auf gut bebautem Acker, der sich im gehörigen Kraftzustande befindet, wachsen die angebauten Pflanzen schnell und üppig und unterdrücken das Unkraut.

5. Tilgung des Unkrauts an Feldwegen, Zäunen u. s. w.

Ja, wird mancher Herr Hinz unter meinen Lesern sagen, die Mittel mögen recht gut sein, aber wo ist der Bauer, der sie durchführen kann? Darauf kennt der alte Hans nur eine Antwort: Wer will, der kann. Natürlich, menschlich geredet.

Schön wäre es ja freilich, wenn es so ein Allerwelts-Mittelchen gäbe, durch dessen Gebrauch man das malle Unkraut los würde ohne Mühe und Arbeit.

Ein Wundermittel giebt es nicht. Aber es giebt ein Mittel, das Wunder thut.

Es heißt: **Ora et labora.** Das ist verdollmetscht: Bete und arbeite!

1. **Canadische Distel.** Erst während der letzten Jahre hat diese Pestpflanze in meiner Gegend ihr Erscheinen gemacht. Auf meinem Lande kam dieses Unkraut bisher nicht vor, doch wird mir der Wind unzweifelhaft

in nächster Zeit den Samen zuführen. In den meisten Fällen begnügt man sich mit dem Abschneiden der Stauden mit den Blüthenköpfen, und glaubt damit schon eine große Vorsichtsmaßregel ausgeführt zu haben. Schon im nächsten Sommer bemerkt man, daß die Arbeit für die Katz war. Aus der einen Staude, die man köpfte, sind 10, 20 und noch mehr geworden. Dann schreibt man an den alten Hans und meldet ihm, man habe sich die erdenklichste Mühe gegeben, die Disteln los zu werden, doch sei alle Arbeit vergebens. Hans hilf! All right. Zunächst dadurch, daß ich darauf aufmerksam mache, daß der Samen in den Kapseln nachreift, auch wenn der Pflanzenstengel von der Wurzel getrennt ist. Läßt man die abgeschnittenen Stengel mit den Köpfen, auch wenn sie vollkommen unreifen, erst theilweise entwickelten Samen enthalten, auf dem Felde liegen, so säet man Distelsamen. Man rodet also nicht aus, sondern man vermehrt.

Die Distel verbreitet sich nicht allein durch Samen, sondern auch durch Ausläufer aus den tiefgehenden, kräftigen Wurzeln. Jedes Wurzelfäserchen erzeugt, auch wenn es von dem Wurzelstocke getrennt wird, eine neue Pflanze. Hierdurch wird die Ausrottung sehr erschwert. Wollte man auch jede einzelne Pflanze mit der Wurzel aus der Erde nehmen, so dürfte es doch schwerlich gelingen, jedes Wurzelfäserchen aus dem Boden zu entfernen. Durch das Aufwühlen des Bodens wird das Wachsthum der aus den Fasern emporkeimenden jungen Pflänzchen wesentlich gefördert; so kann es kommen, daß wir im nächsten Jahre die alte Bescheerung im größeren Maße haben.

Die Distel macht zuerst überall ihr Erscheinen einzeln oder in kleinen Gruppen. Sobald man die Pflanzen zuerst auf dem Lande bemerkt, muß kräftig und ausdauernd gegen dieselben vorgegangen werden.

Ich kenne einen Wisconsinbauern, der ein Stück Land kaufte, das vollkommen mit Disteln überwuchert war. Er baute auf diesem Lande fünf Jahre hintereinander Welschkorn, das er mit Cultivator und Hacke bearbeitete, wie nie zuvor Korn von ihm bearbeitet wurde. Jedes Wurzelfäserchen von Disteln, das Cultivator oder Pflug an das Tageslicht förderten, wurde in Körben gesammelt und verbrannt. Dann wurde das Land in Kleegras eingesäet, und der böse Feind war vollkommen besiegt.

Ein Bekannter von mir bemerkte zu seinem Schrecken auf seinem Kleefelde einige Distelgruppen. Er hatte den Samen von auswärts bezogen. Er schnitt die Pflanzen dicht am Boden ab, lange bevor sie blühten, und verwundete durch Einschnitte mit scharfen Instrumenten die Wurzelkronen. Dann lockerte er den Boden, auf dem die Disteln standen. Hierauf machte er eine sehr starke Salzlake. Diese brachte er massenhaft auf das Distelbeet. Eine große Anzahl der Wurzeln wurde in dieser Weise unschädlich gemacht. Doch nicht alle. Auf's Neue kamen manche Disteln zum Vorschein. Auch sie wurden dicht am Boden abgeschnitten, das Land wiederum gelockert, die zerhackten Distelstumpen und der Boden nochmals mit starkem Salzwasser reichlich getränkt, auch dafür gesorgt, durch kleine Erderhöhungen an den Seiten des Distelbeets, daß die Lake sich nicht verlaufen konnte. Nochmals kamen einzelne, wenige junge Distelpflanzen zum Vorschein. Das Verfahren wurde zum dritten Mal wiederholt. Das genügte. So reinigte

dieser Mann in einem Sommer seine Wiese von dieser Pest, die, wäre sie nicht im Keime erstickt, vielleicht sein ganzes Land, wie das seiner Nachbarn überzogen hätte.

Wer mit ähnlichem Eifer und mit gleicher Ausdauer zu Werke geht, kann sich die Disteln vom Halse schaffen. Mit halber Arbeit und halber Mühe erreicht man das gewünschte Ziel nicht.

2. **Die Rade.** Dieses lästige Unkraut ist auch unter den Namen Kornrade, Radekornnelke, Ratter, Kornnägelein bekannt. Der englische Name ist Cockle. Die Pflanze ist einjährig und kommt namentlich unter Wintergetreide vor. Vor einigen Jahren bezogen wir unseren Saatweizen aus der Ferne. An einem schönen Frühlingsmorgen überraschte mich mein Vormann mit der Nachricht, es befinde sich viel Rade unter dem Weizen. Was thun? Das Einzige, was in diesem Falle möglich war. Das ganze Weizenfeld wurde gejätet, d. h. jede einzelne Radepflanze wurde ausgestochen. So erhielten wir durch viele Arbeit reine Frucht und reines Land.

Die Rade reift gleichzeitig mit der Winterfrucht. Ein Theil des Samens wird mit den Getreidekörnern eingeheimst, ein anderer Theil bleibt auf dem Lande liegen. Man befördert das Keimen desselben durch Beeggen des Feldes nach einem Regen im Herbst. Ist die Rade ausgelaufen, so pflügt man sie unter und der Schaden ist geheilt. Das Land ist gesäubert.

3. **Der Huflattig.** (Colts Foot. Horse Foot.) Diese ausdauernde, an Wegerändern und auf feuchten Aeckern häufig vorkommende Unkrautpflanze mit gelben Blüthen auf weißwolligen, schuppigen Stielen (welche eher zum Vorschein kommen als die herzförmigen, unterseits weißfilzigen Blätter), mit tiefgehendem, weit in der Erde fortlaufendem Wurzelstock, erfreut sich in den verschiedenen Gegenden Deutschlands sehr verschiedener Benennungen. Als da sind: Ackerlattig, Brandlattig, Erdkrone, Eselsfuß, Eselshuf, Hufelen, Labeschen, Lodick, Märzblume, Ohmblätter, Pferdefußkraut, Pferdeklaue, Quirenkraut, Roßhub, Roßhuf, Roßlattig, Sommerthürfein, Weißlabeschen. Angezeigt zur Vertilgung des Huflattig ist häufiges Abschneiden der Pflanzen und Bestreuung des verwundeten Stocks mit Schweinemist, wodurch die ganze Pflanze fault. Auch häufiges und tiefes Pflügen, namentlich bei sehr trockenem Wetter. Der wahre Jacob bleibt hier, wie in anderen Fällen, oft wiederkehrender Hackfruchtbau.

4. **Der Hederich.** (Hedge-Mustard. Wild Mustard.) Man verfährt wie bei der Rade. So lange der Hederich und Ackersenf nicht sehr massenhaft vorkommen, kann man durch Ausjäten der Pflanzen, wenn sie in der Blüthe stehen, viel leisten. Wir lassen uns diese Arbeit in keinem Frühjahr verdrießen.

5. **Die Quecke.** (Couchgrass, Quickgrass, Knotgrass, Twitchgrass, Witchgrass, Doggrass.) Hat dieses miserabele Unkraut in der englischen Sprache viele Namen, so kann die deutsche Sprache mit einer noch größeren Auswahl aufwarten. Hier sind sie: Meddel, Feldweizen, Heckengras, kriechendes Apothekergras, Hundsquecken, Hundsweizen, Knotengras, Piden, Rechgras, Spulwurz, Spitzgras, Zwecken.

Die Quecke ist ein mit Recht gefürchtetes Unkraut. Sie ist ausdauernd, mit kriechender Wurzel, die viele starke unterirdische Ausläufer treibt. Sie kömmt in verschiedenen Arten von 1½ Zoll bis 3 Fuß Höhe vor. Die Quecke entzieht in hohem Grade den Kulturpflanzen die Nahrung und muß sorgsam vertilgt werden. Dazu dient in erster Linie die rechte Bearbeitung und Düngung des Bodens. Ich muß immer wieder darauf zurückkommen: auf gut und richtig bearbeitetem und gehörig gedüngtem Boden wird das Unkraut verdrängt. Wo die Quecke sehr stark überhand genommen, muß der kleine Körnerbau beschränkt und der Anbau von Hackfrüchten vermehrt werden. Im allerschlimmsten Falle muß man seine Zuflucht zur Brache nehmen. Jedenfalls ist die Quecke nur durch tüchtiges, wiederholtes Ackern und Eggen zu vertilgen. Man pflügt alle 3—4 Wochen, abwechselnd kreuz und quer, eggt jedesmal recht scharf und oft und sammelt und verbrennt alle zusammengeschobenen Pflanzentheile, da alle im Boden zurückbleibenden, selbst anscheinend vertrockneten Wurzelreste unter günstigen Umständen wieder ausschlagen und neue Ausläufer treiben. Die Quecke ist ein viel schlimmeres Unkraut als die Distel.

6. **Die Klette.** (Burdock.) Diese auch unter den deutschen Namen Dockenkraut, Kleffe, Lederlappen, Klisse, Ohmblatt bekannte, breitspurige Unkrautpflanze kann man unschädlich machen, wenn man vor der Blüthezeit die Staude etwa einen halben Zoll unterhalb der Bodenfläche mit einem scharfen Spaten abstößt, den Wurzelstock mit demselben Instrumente zerhackt, dann eine Mannshand voll Kochsalz auf den Wurzelstock legt. Wo die Klette in größeren Massen vorhanden, wird sie der oben beschriebenen Behandlung der Distel mit starkem Salzwasser weichen.

618. Unterleibsleiden.

Zu den zahlreichsten und weitest verbreiteten Krankheiten gehören heut zu Tage die Leiden der Verdauungsorgane. Diese vielgestaltigen Uebel sind vorzugsweise eine Krankeit der Lebensweise und Gewohnheiten unserer Zeit. Der häufige Genuß von warmen Getränken, besonders von Thee und Kaffee, ferner von stark gehopften Bieren, die noch dazu nicht selten mit allerhand schädlichen Stoffen verfälscht sind, die Anwendung von starken Gewürzen und endlich der Mißbrauch, welcher mit der Cigarre, oft schon von Jugend auf, getrieben wird, sind die Hauptursachen dieses Uebels.

Bei heftigen Schmerzen im Unterleibe ist Camphertinctur (Spirits Camphor) eines der besten und schnellst wirkenden Mittel, besonders wenn zugleich Frostigkeit zugegen ist. Man nimmt alle 5 Minuten drei Tropfen auf Zucker.

Gegen Unterleibsleiden aller Art giebt es kein besseres Mittel als die Wurzeln des sogenannten Maiapfels (Mayapple, — Mandrake). Man bereitet aus denselben eine starke Tinktur, indem man 4 Unzen der zerkleinerten Wurzel in 10 Unzen Alcohol (Alcohol) mehrere Tage in der Wärme ziehen läßt. Hiervon nimmt man 8—12 Tropfen nach Bedarf wiederholt. Eine einzige Gabe wird oft genügen, eine ganz bedeutende Besserung in dem Leiden zu verursachen.

619. Unverdaulichkeit bei Kindern.

In Fällen, wo der Magen von Kindern so gereizt ist, daß sie keine Nahrung bei sich behalten, räth ein englischer Arzt eine kleine Quantität Milchzucker (Sugar of Milk) in Wasser aufzulösen und derselben Milch oder andere Nahrung beizumischen. Dies einfache Mittel soll sehr wirksam sein.

620. Verbrennungen.

Das beste Mittel gegen Verbrennungen besteht aus einer Salbe, die aus ungesalzener Butter und ganzen Eidottern, beiläufig zu gleichen Theilen (auf einen Löffel Butter ein Ei gut miteinander verrührt) zusammengesetzt ist. Diese Salbe wird, auf Läppchen gestrichen, aufgelegt und so oft sie trocken wird, erneuert. Sie soll sehr bald den Schmerz lindern und selbst die größten und tiefsten Brandwunden in verhältnißmäßig kurzer Zeit und ohne Zurücklassung von Schrammen vollkommen heilen. Dr. H. erzählt einen Fall, wo eine Frau durch Anzünden ihrer Kleider am ganzen Körper mit großen und tiefen Brandwunden bedeckt war. Der Arzt ließ ein Betttuch mit der Salbe aus 2 Pfund Butter und 20 Eiern bestreichen und die Kranke darin einschlagen. Die heftigen Schmerzen ließen bald nach und nach acht Tagen war die Patientin vollkommen geheilt. — In einem andern Falle hatte sich ein junges Mädchen durch Explosion einer Theemaschine das ganze Gesicht mit Einschluß der Augenlider verbrüht. Auch hier wurde die Heilung durch Auflegen von mit der Salbe bestrichenen Lappen in verhältnißmäßig kurzer Zeit bewerkstelligt, ohne daß eine Spur der Brandwunden zurückblieb.

621. Verdauung, gute.

Um eine solche zu bewirken, ist vor Allem ein gehöriges Kauen der Speisen erforderlich. Wenn Jemand die Speisen verschluckt, ohne sie zuvor genügend zu kauen und im Munde mit viel Speichel zu mischen, so verfehlt er die erste Bedingung zu einer guten Verdauung; denn wenn die Speisen im Munde nicht vollkommen zermalmt sind, so braucht der Magen mehr Zeit und Arbeit, um sie aufzulösen und dieses Organ wird durch übermäßige Anstrengung oft geschwächt und krank gemacht. Wenn andererseits bei einer Mahlzeit zu viel Speise in den Magen eingeführt wird, so wird er dadurch überladen und kann den Inhalt für den nächsten Verdauungsproceß nicht ordentlich vorbereiten. Es geht dann ein Theil der Speisen unaufgelöst durch den Darmkanal und bringt dadurch einen Reizzustand und andere Beschwerden hervor, die zuweilen sogar einen bedenklichen Charakter annehmen.

622. Verdauungsbeschwerden.

1. Man macht eine Mischung von 3 Unzen Holzkohlenpulver und 1 Drachme salpetersauren Wismuth (Bismuthum Nitricum) und nimmt davon täglich 3 Mal eine Messerspitze voll.

2. Man mischt Doppelkohlensaures Natron (Sodium Bicarbon) und Holzkohlenpulver zu gleichen Theilen und nimmt davon vor oder nach dem Essen einen kleinen halben Theelöffel voll.

Die Holzkohle muß sehr fein gepulvert und frisch bereitet sein. Man kauft sie am besten in einer Apotheke.

623. Verdauungspulver.

Das berühmte Dr. Most'sche Verdauungs-Pulver besteht aus Enzianwurzel (Gentian Root), Zimmt (Cinnamon), Calmus (Calamus), Pomeranzenschalen (Orange Peel) und Zucker, von jedem 2½ Drachme, 5 Drachmen Fenchelsamen (Fennel Seed). Dasselbe soll gut gegen schwache Verdauung, Blähungsbeschwerden und Magenverschleimung wirken. Man nimmt 2—3 Mal täglich einen Theelöffel voll mit Wasser.

624. Verfangen der Schweine.

Dies ist eine Krankheit der Schweine, die gewöhnlich durch Erkältung, heftiges Hetzen und Jagen, besonders gegen den Wind, zuweilen aber durch Ueberfressen entsteht. Man erkennt sie hauptsächlich an der Steifheit der Muskeln, so daß das Thier die Beine nicht bewegen und sich nur mit großer Mühe fortschleppen kann. Bisweilen steigert sich das Uebel bis zur wirklichen Kreuzlähme. Die Kranken liegen viel und verrathen Schmerz durch kurzes Grunzen. Der Mist ist dunkel gefärbt und trocken, der Harn sehr heiß. Vor Allem gebe man ein Brechmittel aus 5 Drachmen Brechweinstein (Tartar Emetic) in 5 Unzen Wasser aufgelöst auf einmal. Tritt danach nicht baldige Genesung ein, so theilt man 5 Unzen Glaubersalz (Glauber's Salt) und 2½ Unzen Enzian (Gentian) in 3 Gaben und verabreicht diese in 1 Tag, jede mit 1 Pint Leinsamenschleim.

625. Vergiftungsfälle.

Ein Mittel bei Vergiftungsfällen, das für die erste Hülfe in den meisten Häusern sich in Bereitschaft findet, ist folgendes: Ein starker Theelöffel voll gewöhnliches Salz und halb so viel Senf werden in einer Tasse mit warmem oder kaltem Wasser rasch verrührt, worauf das Ganze verschluckt wird. Dies wirkt fast augenblicklich als Brechmittel, wodurch der Inhalt des Magens herausbefördert wird. Gegen den etwa zurückgebliebenen Rest des Giftes läßt man zuerst das Weiße von einem Ei und dann eine Tasse starken schwarzen Kaffee nehmen, weil diese Stoffe die Wirkungen vieler Gifte aufheben. Vor Allem aber sende man nach dem nächsten und besten Arzte.

626. Vergoldungspulver.

Ein Vergoldungspulver, womit man Kupfer, Silber, Messing u. s. w. durch einfaches Abreiben vergolden kann, wird durch Mischen von 12 Theilen Cyankali (Cyanide Potassa), 4 Theilen Goldchlorid (Chloride of Gold), 1 Theil Weinstein (Tartar), 20 Theilen Wasser und 20 Theilen Schlemm-

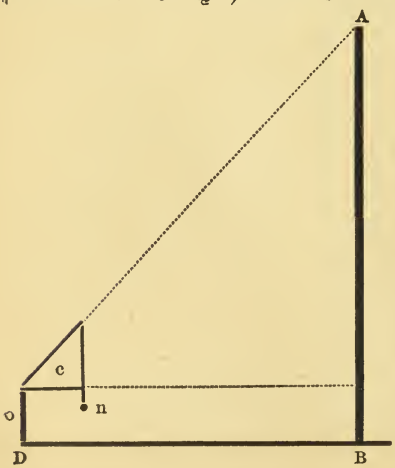
kreide (Precipitated Chalk) hergestellt. Die zu vergoldenden Gegenstände werden gut gereinigt, durch eine Mineralsäure (am besten Salzsäure [Muriatic Acid]) gezogen oder damit befeuchtet und das Pulver mit einem Wolllappen aufgerieben.

627. Vergoldungen zu reinigen.

Es ist ein Unterschied zu machen, ob sich die Reinigung auf durch Feuer oder galvanisch vergoldete Metallgegenstände bezieht, oder auf nur eine imitirte Vergoldung, wie bei Spiegel- und Bilderrahmen. Für vergoldete Metallgegenstände löst man am besten ½ Unze Borax (Borax) in einem Pfund Wasser, wäscht mit dieser Lösung unter Beihülfe eines weichen Pinsels, oder eines weichen Schwammes, die Vergoldung sanft reibend, spült dann alsbald mit reinem Wasser nach und trocknet mit einem alten Lappen aus Leinewand. Wenn es angeht so macht man den Gegenstand etwas warm und reibt ihn sanft, wodurch der Glanz des Goldüberzuges erhöht wird. Bei der Reinigung vergoldeter Bilderrahmen, Spiegelrahmen u. s. w. darf nur ein weicher Pinsel oder Schwamm und reines Wasser in Anwendung kommen, und das Abreiben des Schmutzes unter sanftem Aufdrücken geschehen. Die imitirte Vergoldung ist gewöhnlich mit einem Schellack- oder Harzfirniß überzogen, welcher von Seifenwasser, Lösungen des Borax durch Spiritus gelöst wird. Mit dem Wegreiben dieses Firnißüberzuges verschwindet auch das unendlich dünne darunterliegende Goldblatt. Man sieht häufig früher werthvolle, jetzt werthlose Goldrahmen, welche es nur durch das Abwaschen mit Seifenwasser geworden sind.

628. Vermessungen.

Die Höhe eines Baumes, Thurmes u. s. w. zu bestimmen. Die Höhe eines Baumes läßt sich ohne große Schwierigkeit bestimmen. Die Forstmänner bringen das in einer Weise fertig, die ich durch eine Zeichnung veranschaulichen werde.



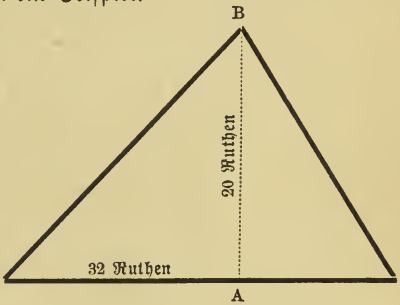
Man verfertigt sich ein rechtwinkeliges Dreieck (c). Diejenigen Seiten dieses Dreiecks, welche den rechten Winkel einschließen, müssen genau gleich lang sein. Dieses Dreieck hält ein geschulter Forstmann frei in der Hand. Der Ungeübte thut besser, dasselbe an einen Stab (o) zu befestigen, der unten zugespitzt ist, und in die Erde gesteckt werden kann.

Nehmen wir nun an, die Linie A—B sei der Baum, dessen Höhe ermittelt werden soll, so bringt man das Dreieck in eine solche Lage, daß

der Stecken o senkrecht zu stehen kommt. Ein in der oberen Spitze des Dreiecks befestigtes Senkblei (n) leistet dabei gute Dienste. Mit diesem Instrumente entfernt man sich nun so weit von dem Baume, bis man durch Visiren wahrnimmt, daß die Hypothenuse (d. h. diejenige Seite des Dreiecks, welche dem rechten Winkel gegenüber liegt) genau auf die Spitze des Baumes (A) zielt. Nun mißt man die Entfernung zwischen D und B und addirt hierzu die Höhe des Auges, d. h. die Höhe des Stabes o, so hat man die Höhe des Baumes.

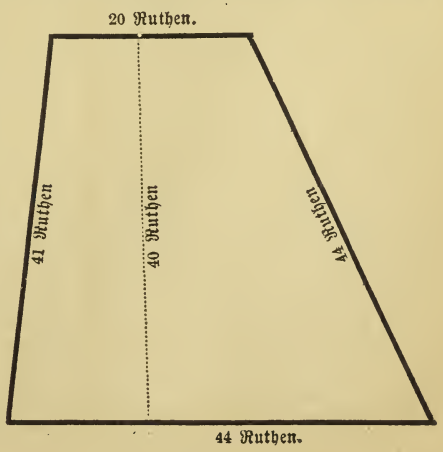
Den Flächeninhalt eines dreieckigen Stückes Land zu berechnen. Um den Flächeninhalt eines dreieckigen Stückes Land zu berechnen, muß man zunächst die Höhe des Dreiecks und die Länge der Grundlinie durch Vermessung ermitteln. Man multiplicirt nun die Ruthenzahl der Grundlinie mit der Ruthenzahl der Höhe und dividirt das Produkt durch 2. Die so gefundene Zahl giebt den Flächeninhalt des Dreiecks in Quadratruthen. Hier ist ein Beispiel.

Unser Stück Land bildet ein Dreieck, dessen Grundlinie nach der Vermessung eine Länge von 32 Ruthen hat. Die Entfernung zwischen den Punkten A und B — (die Höhe des Dreiecks) — beträgt 20 Ruthen. Multipliciren wir diese beiden Zahlen, so haben wir 32 mal 20 = 640. Diese Zahl durch 2 dividirt giebt 320. Genau so viel Quadratruthen (oder 2 Acres) beträgt der Flächeninhalt des Dreiecks.



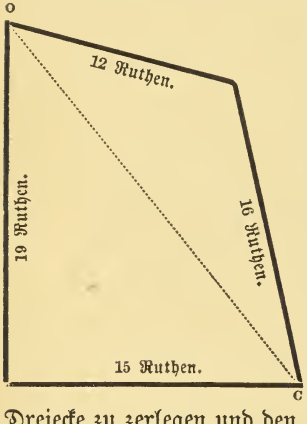
Den Flächeninhalt eines Trapez zu bestimmen. Um den Flächeninhalt eines viereckigen Stückes Land auszufinden, dessen Seiten von verschiedener Länge sind, verfährt man auf einer Weise, welche nachfolgende Abbildung und Erklärung veranschaulichen soll. Ein solches Viereck, bei welchem zwei Seiten (hier die obere und untere) in allen Theilen gleich weit von einander entfernt (parallel) laufen, nennt man auf Griechisch-Deutsch ein *Trapez*.

Um den Flächeninhalt eines Trapez zu ermitteln, messen wir die Entfernung zwischen den beiden parallel laufenden Linien. In der Abbildung bezeichnet die punktirte Linie die Stelle, wo wir die Vermessung



vornehmen. Die so vermessene Linie muß hier mit der oberen und unteren Linie des Trapez rechte Winkel bilden. In dem vorliegenden Fall soll die Entfernung zwischen der oberen und unteren Linie 40 Ruthen betragen. Wenn wir diese Ruthenzahl multipliciren mit der halben Summe der Ruthenzahl der beiden parallelen Seiten, so finden wir den Flächeninhalt des Grundstückes in Quadratruthen. Die Summe von 20 und 44 ist 64. Die Hälfte davon ist 32. Multipliciren wir 32 mit 40, so haben wir 1280 Quadratruthen, oder 8 Acres als den Flächeninhalt des Grundstücks. —

Den Flächeninhalt eines Rhomboid zu bestimmen. Um den Flächeninhalt eines viereckigen Stückes Land auszumessen, bei welchem keine Seite der anderen in der Länge gleich noch gleichlaufend (parallel) ist, verfährt man auf folgende Weise, die durch nebenstehende Figur veranschaulicht werden soll. Das Viereck hat 4 ungleiche Seiten. Mißt man nun von dem Punkte o nach dem Punkte c eine gerade Linie, so erhält man, wie Figura zeigt, 2 Dreiecke. Berechnet man nach der oben gegebenen Belehrung den Flächenraum jedes der beiden Dreiecke, so ist es begreiflich, daß die Summe dieser beiden Posten den Flächeninhalt des ganzen Vierecks ausmacht.



In ähnlicher Weise kann man den Flächeninhalt jeder anderen geradlinigen Figur ermitteln. Man braucht die Figur nur in Dreiecke zu zerlegen und den Inhalt eines jeden Dreiecks besonders zu berechnen. Die Summe aller Dreiecke giebt den Flächeninhalt der ganzen Figur. So einfache Vermessungen sollte in unserer Zeit jeder Farmer selbst vorzunehmen imstande sein. Dazu gebraucht man keinen Geometer, auch außer einer Meßkette oder Meßschnur und einigen Pfählen kein Instrument. Um den Flächeninhalt ausfindig zu machen, ist ein Compaß durchaus überflüssig.

629. Verrenkungen und Verstauchungen.

Bei Verrenkungen, Verstauchungen und Uebertreten der Füße oder Hände hat man bisher gewöhnlich Ueberschläge von kaltem Wasser angewendet. In neuerer Zeit ist aber die Erfahrung gemacht worden, daß Ueberschläge und Bäder von warmem Wasser, so warm als möglich, besser und schneller wirken, als von kaltem. Erhöhen kann man die Wirkung der warmen Umschläge, wenn man Arnikatinctur (Tincture of Arnica) hinzuschüttet. Was geschieht, wenn man die Hand in recht kaltes Wasser hält? Die Hand wird, wenn sie auch vorher heiß war, kalt. Wird sie dann herausgezogen, so tritt bald in ihr eine Reaction ein; Schwellen der Fleischtheile und brennende Röthe zeigen die Hitze an, welche man in der Hand

empfindet. Ein vermehrter Blutzufluß zu den vorher abgekühlten Theilen tritt ein und in Folge dessen ist also vermehrte Wärme und Anschwellung in den vorher abgekühlten Theilen die Nachwirkung der vorhergegangenen Kälte. Was geschieht zweitens, wenn man statt des kalten Wassers warmes nimmt und die Hand eine zeitlang hineintaucht? Die Hand wird, auch wenn sie vorher kalt war, warm. Wird sie längere Zeit darin gelassen, so fangen die Weichtheile an einzuschrumpfen und bleiben so noch längere Zeit nach dem Herausnehmen der Hand aus dem Wasser. Verminderter Blutzufluß zu den vorher erwärmten Theilen und in Folge davon verminderte Wärme und Abschwellen ist also die Nachwirkung der vorher gegangenen Hitze. Man probiere die warmen Ueberschläge und Bäder und man wird die Schmerzen an seinem kranken Gliede viel schneller los werden. Hat man sich einen Fuß oder eine Hand verstaucht, so bringe man das kranke Glied in ein möglichst warmes Fußbad, dem man Arnicatinctur zusetzen kann, und erhalte dasselbe durch Nachgießen von heißem Wasser auf ungefähr 100 Grad Fahrenheit. Nach etwa einer halben Stunde umwickele das kranke Glied mit Watte, die vorher mit Arnica getränkt worden ist, und dann noch mit einer trockenen Binde. In wenigen Tagen wird der Schaden geheilt sein.

Auch selbst bei Knochenbrüchen sind heiße Umschläge von großem Nutzen und Dr. Zophy in Schwandau, welcher eine große Erfahrung in der Heilung von Knochenbrüchen u. s. w. hat, sagt deshalb: „Es giebt kein besseres und sicheres Mittel, die in der Bruchstelle nach regelrechtem Verbande nicht selten auftretenden Schmerzen zu beseitigen, als möglichst heiße Umschläge über die ganze Bruchstelle zu machen, so daß die Wärme durch den Verband hindurchdringen muß."

630. Verschlucken.

Als gutes Mittel, wenn etwas beim Essen oder Trinken in die „unrechte Kehle" gekommen ist, wird empfohlen, die Arme gestreckt nach oben zu halten, als ob man nach der Zimmerdecke greifen wollte. Dem nach Luft Ringenden drängen fast die Augen aus dem Kopfe, das Gesicht schwillt, wie bei jedem Erstickenden oder mit Athemnoth Ringenden, hochroth auf und die Lunge, die um Luft kämpft, zieht die ihr nicht zukommenden Speisen ꝛc. bei jedem Athemzuge, der ihr unter Qualen nöthig wird, tiefer in sich hinab. Natürlich entsteht auch sofort eine Reaktion: die Lunge will und kann die ihr nicht zukommenden fremden Körper nicht behalten, sie sucht durch Eruption (kräftiges Husten) diese Fremdstoffe wieder hinauszuwerfen. Durch das Hochhalten der Arme wird nun der ganze Brustkasten gehoben, die Lunge bekommt so momentan eine andere Lage, wird befähigt, sich der fremden Eindringlinge leichter zu entledigen, als es hier sonst möglich ist. Oft kommt auf diese Weise schon beim ersten kräftigen Husten Alles zu Tage, was in den Weg der Lunge, statt in den der Speiseröhre gerathen ist, und der Patient ist erlöst. Nicht nur er, sondern auch seine mitleidende Umgebung athmet erleichtert auf.

631. Verstopfung.

1. Gleiche Theile Schwarzbrodteig und Kleie werden zu Brod gebacken und im Anfang einer Mahlzeit 5—10 Bissen davon genossen. Dadurch sollen oft langwierige Verstopfungen geheilt worden sein. Ein paar Theelöffel voll Kleie, früh nüchtern mit etwas Wasser genommen, soll dieselbe Wirkung haben. Die Kleie soll auf mechanische Weise das Zusammenballen des Darmkoths verhindern.

2. Ein neues angenehmes Mittel gegen Verstopfung ist folgendes: 3—5 Theelöffel voll feinen Milchzuckers (Sugar of Milk) werden in einem Glase zuvor gekochter und noch warmer Milch aufgelöst und diese Lösung Morgens nüchtern getrunken. 2—3 Stunden darauf erfolgt dünnbreiiger beschwerdeloser Stuhlgang.

3. Ein sehr wirksames, noch wenig bekanntes Mittel besteht aus einem Klystier, das aus Wasser und chemisch reinem Glycerin (Pure Glycerine) zusammengesetzt ist, welches man in jeder Apotheke um billigen Preis bekommt. Es wirkt auf gleiche Weise wie Oel, mischt sich besser mit dem Wasser und wirkt sicherer als Oel, ohne zu reizen. Da Glycerin eine unschädliche Substanz ist, so kann es ohne Bedenken angewendet werden. Auf ein Klystier nimmt man ein bis zwei Eßlöffel voll, für Kinder etwa ein Kaffeelöffel voll.

4. Ein Glas kaltes Wasser, früh nüchtern genommen, wirkt zuweilen abführend, empfiehlt sich auch eine halbe Stunde vor dem Frühstück für Personen, die beim Erwachen über widrigen Geschmack, Gefühl von Hitze im Munde und Appetitmangel klagen. Zu reichlicher Genuß indessen veranlaßt stärkeren Durchfall, durch Vermehrung der wässerigen Kothbestandtheile.

5. Man reibe einen ungeschälten Rettig von der Größe eines großen Apfels auf einem Reibeisen, mache ihn mit zwei Tassen geläutertem Honig an und esse Theelöffelweise. Nach zwei Stunden trinke man Buttermilch, in der noch Butterklümpchen sind (die gebutterte Milch, in welcher die Butter noch nicht zusammengegangen ist); dieses Mittel soll einem Kranken geholfen haben, dem drei Aerzte das Leben abgesprochen hatten.

632. Verstopfung bei Säuglingen.

1. Bei Verstopfung der Säuglinge ist besonders die äußerliche Anwendung des Ricinusöls (Castor Oil) zu empfehlen. Amerikanische Aerzte haben nämlich die Erfahrung gemacht, daß dieses Oel, wenn es in den Unterleib eingerieben wird, in derselben Weise wie beim inneren Gebrauch Abführen erregt. Man läßt gewöhnlich 2 Drachmen einreiben, dann den Leib mit in heißes Wasser getauchten und wieder ausgewundenen Flanell und darauf mit einem wasserdichten Stoff bedecken.

2. Hufeland empfiehlt den Säuglingen von Zeit zu Zeit frisches Brunnenwasser zu trinken zu geben, das auflösend und als Magenmittel wirken soll. Ein Hausmittel ist Haferschleim mit Honig vermischt, der bekanntlich abführend wirkt.

633. Vieh bei Feuersbrünsten.

Es ist bekannt, wie schwierig es ist, Pferde aus den Ställen zu bringen, wenn die umliegenden Gebäude in Flammen stehen. Bei einer solchen Gelegenheit hat man den Versuch gemacht, die Pferde anzuschirren, als sollten sie an ihre gewöhnliche Arbeit gehen und sie ließen sich willig aus dem Stalle führen. Das gewöhnliche Mittel, das bei einem Brande in Anwendung gebracht wird, um Pferde und Rindvieh aus den Ställen zu entfernen, besteht darin, daß man den Thieren die Augen verbindet. Bei Pferden schlägt es mitunter fehl, bei Kühen nie.

634. Vieh, fremdes, an einander zu gewöhnen.

Wenn man neue Kühe zu anderen in einen Stall bringt oder auch wenn man die Kühe anders stellt und deren Standplätze wechselt, so kommt es in der Regel vor, daß die fremden die einheimischen, oft auch umgekehrt, gestoßen und die schwächeren von Futter zurückgedrängt werden. Man soll diesem Uebel auf ganz einfache Weise, nämlich dadurch abhelfen können, daß man die zu einander gewöhnenden Thiere, besonders die Schwächeren oder furchtsameren, an Kopf und Hals, soweit als sich solche beriechen und belecken können, mit Branntwein wäscht. Die früher noch so feindlichen Thiere sollen sich danach gut vertragen.

635. Vogellause.

Es kommt häufig vor, daß in Käfigen gehaltene Singvögel plötzlich verstummen und elend und krank werden; besonders geschieht dies auch bei unseren Kanarienvögeln. In der Regel weiß man sich die Ursache dieser auffallenden Erscheinung nicht zu erklären, und die armen Thierchen fallen in Folge dieser Unkenntniß der Krankheit zum Opfer. So hatte vor kurzer Zeit ein Bürger einen Canarienvogel, der als Sänger seines Gleichen suchte. Eines Tages hörte das sonst so muntere Thierchen auf zu singen und hüpfte traurig im Käfig herum. Da wandte sich der Mann an einen berühmten Vogelkenner um Aufschluß. Derselbe rieth ihm, an dem Orte, wo der Vogel in der Regel schlafe, ein Stück Schilfrohr zu befestigen. Er that es. Und siehe, als er am anderen Morgen das Rohr herausnahm, fand er zu seinem nicht geringen Erstaunen circa 300 Stück mit dem unbewaffneten Auge kaum erkennbare — röthliche Läuse in den Poren des Rohres sitzen. Diese wurden entfernt und der Versuch so lange wiederholt, bis sich kein Insekt mehr zeigte. Seitdem erholte sich der Vogel von Tag zu Tag, ward wieder munter und fröhlich und stimmte auch bald sein altes Liedchen wieder an. Zu bemerken ist noch, daß die Herausnahme des Rohres vor Tagesanbruch geschehen muß, weil sonst die Plagegeister sich wieder in das Gefieder des Vogels verkriechen.

636. Vogelscheuche.

Das beste Mittel Vögel von Früchten aller Art, wie Trauben, Kirschen, Erbsen u. s. w., und Fruchtfeldern abzuhalten, besteht in Folgen-

dem: Glasscherben, am besten Spiegelstücke, werden zusammengekittet, nachdem eine Kordel oder, besser, e in dünner Draht dazwischen gelegt ist. Das hervorstehende Kordel- oder Drahtende wird oben an schräg in die Erde gesteckte Stäbe befestigt oder in bestimmten Entfernungen an eine lange Kordel gebunden, welche über das Feld gespannt oder um die zu schützenden Bäume geschlungen wird. Die vom gelinden Luftzuge sich drehenden Glas- oder Spiegelscherben verscheuchen durch ihren weithin werfenden Lichtreflex und ihr Glitzern die Vögel jeder Art, selbst den sonst so unverschämten Sperling. Zum Aneinanderkitten der Glasscherben dient folgende Mischung: 4 Theile Harz (Rosin), 2 Theile Fett zusammengeschmolzen und 3 Theile gebrannter Gyps zugesetzt. Dieselbe widersteht jedem Witterungswechsel.

637. Vogelleim.

Vogelleim, Viscin (Viscum), ist eine zum Bestreichen von Ruthen, den sogenannten Leimruthen, bei dem Vogelfang dienende klebrige Substanz. Der ächte Vogelleim wird aus den Beeren der Mistel (Mistletoe) bereitet. Man sammelt dieselben im Herbste, wenn ein oder zwei Fröste gefallen sind, reinigt sie von Blättern und Stielen und erhitzt sie in einem passenden Gefäße bis zur Hälfte mit Wasser übergossen zum Sieden. Das Kochen setzt man unter beständigem Umrühren und zeitweiligem Zugeben von etwas Wasser mehrere Stunden lang fort. Wenn sich der Leim zusammenzieht und fest wird, wäscht man ihn nach dem Abkühlen bis zum lauwarmen Zustande mit Wasser, um Unreinigkeiten (Kerne und Häute) wegzuspülen. Da die Misteln nicht überall und in genügender Menge zu haben sind, so fertigt man Vogelleim aus Leinöl (Linseed Oil), indem man dieses bis zum Sieden erhitzt und dann entzündet. Man läßt es so lange brennen, bis es eine Rinde bekommt, und verlöscht es dann durch das Bedecken des Gefäßes. Eine andere Sorte Vogelleim wird dadurch bereitet, daß man Tischlerleim mit wenig Wasser kocht und dann eine sehr starke Lösung von Chlorzink (Chloride of Zink) hinzufügt und dies gut durcheinander arbeitet.

638. Wachstuch zu reinigen.

Auf ein wollenes Fleckchen träufelt man etwas Petroleum (Kerosene) und reibt das Wachstuch damit ab. Sie werden davon sehr schön rein und glänzend, während sie bei Anwendung anderer Flüssigkeiten meist fleckig und streifig werden.

639. Wadenkrampf.

In gewöhnlichen Fällen genügt ein Schlüssel oder ein Stückchen Eisen, das man an die Wade bindet, um das Uebel fern zu halten. Auch das tüchtige Reiben der Waden oder das feste Anstemmen der Füße an die Bettlade hebt oft den Krampf. Zuweilen aber und besonders bei älteren Personen ist das Leiden hartnäckiger und in diesem Falle sollte man die Waden früh und abends (unmittelbar vor dem Zubettgehen) tüchtig mit kaltem Wasser abreiben. Werden dadurch allein die Anfälle nach mehr-

tägigem Gebrauch nicht gehoben, so empfiehlt sich, um die Waden unmittelbar vor dem Niederlegen ein in kaltes Wasser getauchtes und wieder etwas ausgewundenes Handtuch zu winden und darauf ein trockenes Handtuch oder einen Flanellstreifen zu befestigen. Im Winter sollte das Bett am Fußende gewärmt sein. Es stellt sich sehr bald an der eingehüllten Stelle eine feuchte Wärme ein, die sehr wohlthätig wirkt. Das Abreiben der Waden mit kaltem Wasser sollte dabei nicht versäumt werden. Nach der Anwendung desselben muß man sich warm halten. Durch dieses Verfahren wurden die heftigsten Wadenkrämpfe bei einem siebzigjährigen Mann, gegen die alle ärztlichen Mittel erfolglos geblieben waren, in kurzer Zeit gehoben. — Zuweilen sind Unterleibsbeschwerden mit den Wadenkrämpfen verbunden, dann muß man darauf besondere Rücksicht nehmen, darf Abends nur leicht verdauliche Speisen genießen und nicht mit vollem Magen zu Bette gehen. — Die Aerzte wenden gewöhnlich Einreibungen von Opodeldoc an, die, wenn sie wirksam sein sollen, so lange fortgesetzt werden müssen, bis die Haut wieder ganz trocken ist. — Volksmittel gegen die Wadenkrämpfe sind: einen Schwefelfaden auf der bloßen Haut wie ein Strumpfband zu tragen; kleine Bündel Rosmarin bei Nacht um die Füße und Kniee zu binden u. s. w.

640. Wände, feuchte.

In neugebauten Häusern kommt es nicht selten vor, daß sich an den Wänden der Zimmer, die man für vollkommen ausgetrocknet hält, später beim Bewohnen der Räume oft Monate lang, zum großen Nachtheil für die Gesundheit und die Möbel der Bewohner, mehr oder weniger Nässe entwickelt. Dieses rührt daher, daß der zum Verputzen verwendete Kalk das Wasser so lange festhält, bis es sich mit der genügenden Menge Kohlensäure gesättigt hat. Wenn man Nichts dagegen thut, findet das vollständige Austrocknen nur allmählich statt, indem sich die von den Bewohnern ausgeathmete Kohlensäure mit dem Kalke verbindet. Sehr wesentlich kann man indessen das Austrocknen dadurch beschleunigen, daß man Holzkohlen bei geschlossenen Fenstern und Thüren in einem kleinen tragbaren Ofen in den zu bewohnenden Räumen verbrennt. Wird dieses Verbrennen zwei bis drei Mal wiederholt, so ist die Austrocknung vollendet, und das Zimmer darf nach einer Lüftung von wenigen Tagen ohne Gefahr bezogen werden. So kann auf höchst einfache und wohlfeile Weise in kurzer Zeit erreicht werden, was wohl erst nach Monaten auf Kosten der Gesundheit kaum so vollständig bezweckt werden dürfte.

641. Wäsche, gelbe.

Man gebe in das letzte Blauwasser oder in die Stärke eine Mischung von 3 Theilen starken Spiritus und 1 Theil Terpentinöl, und zwar auf einen Eimer Wasser 2 Eßlöffel voll der Mischung. Selbst wenn man auf einem Boden trocknet, der freilich nicht dunkel sein darf, so wird die Wäsche weißer, wie durch Chlorbleiche. Terpentinöl schadet der Wäsche gar nichts; es verwandelt im Lichte den Sauerstoff in Ozon, und dieser Stoff hat die Eigenschaft, die Wäsche zu bleichen.

642. Wäsche, Glänzen der.

1. Man vermengt:

1¾ Unzen Wallrath (Spermaceti).
1¾ „ Gummi arabicum (Gum Arabic).
1¾ „ Borax (Borax).
4 „ Glycerin (Glycerine).
2 Pfund destillirtes Wasser.

Dieses Gemenge wird so lange gekocht, bis eine vollständige Lösung stattgefunden hat, und nach dem Auskühlen in Flaschen abgegossen, in welchen die Flüssigkeit wohlverschlossen bis zum späteren Gebrauche aufbewahrt wird.

Der Ansatz zum Stärken geschieht auf die Weise, daß man auf das Quart Wasser, welches zum Auflösen der Stärke beim Kochen derselben dient, 40 Theelöffel voll des obigen Wäscheglanzes beifügt.

2. Man nehme 5 Drachmen von der unreinen Rinde befreite und zerstückelte Sapon Medicinales, gebe 1¼ Unze Permanentweiß (schwefelsaures Baryt) zu und erwärme dieses Gemenge in 1 Pint Wasser bis zum Sieden. Man erhält hierdurch eine Lösung, die nach dem Abkühlen mit 1 Unze Federweiß und dem Eiweiß von zwei Eiern versetzt wird. Diese Mischung schlägt man schäumig und bewahrt selbe dann sofort in verschlossenen Gläsern auf. Da sie einen äußerst penetranten Geruch entwickelt, entnimmt man diesen Gefäßen den jeweiligen täglichen Bedarf und gießt, falls die Lösung eintrocknen sollte, behufs Herstellung des früheren Bestandes einige Löffel Wasser zu.

Die glänzend zu machenden Wäschestücke werden, nachdem sie in gewöhnlicher Weise schon gestärkt und gebügelt wurden, also vor dem Rundbügeln, mit einem von der beschriebenen Substanz getränkten Schwämmchen leicht angefeuchtet — nach Feuchtung des zwölften Stückes soll das erste trocken sein — und sodann mit einem in Schlittenform nach vorne rund geschliffenen Bügeleisen geglättet, so zwar, daß die Spitze des Eisens senkrecht zu stehen kommt. Es wird hierdurch eine spiegelnde Fläche erzielt werden, wenn die Unterlage möglichst widerstandsfähig ist, etwa aus einer mit Flanell und Floridas überzogenen Marmorplatte besteht.

Frau Grete meint, wenn man mit der Stärke $\frac{1}{16}$ Theil geriebenen Stearin vermische, so werde das Ansehen der Wäsche sehr verschönert.

3. Eine freundliche Schwäbin schreibt darüber wie folgt: Ich habe in Eßlingen sechs Jahre lang in der größten Wäscherei gebügelt und das Glanzbügeln hat dort eine große Rolle gespielt. Nachdem die Wäsche gut trocken und glatt gebügelt ist, wird ein Schwämmchen in reines Wasser getaucht und leicht über die zu glänzende Wäsche damit gefahren; dann wie oben mit dem eigens dazu gemachten Bügeleisen verfahren. Wenn man keine Marmorplatte hat, thut es auch ein Stück sehr glatt gearbeitetes hartes Holz; jedoch nicht eichenes, da dasselbe abfärbt.

643. Waffen glänzend zu erhalten.

Man löse Alaunpulver (Pulverized Alum) in sehr starkem Weinessig auf und reibe mit dieser Auflösung die Waffen. Dieselben bleiben dann stets glänzend.

644. Wagenschmiere.

1. 2 Pfund Steinkohlentheer werden mit 1 Gallone erwärmter, starker Holzaschelauge, und 2 Pfund Leinöl in 2 Quart Holzaschelauge aufgelöst. Dazu kommen noch 3 Pfund feingesiebtes Leinkuchenmehl. Das Ganze wird so lange mit einem Holzscheit durcharbeitet, bis die Masse mit einem Span auf die Wagenachse aufgetragen werden kann.

2. ¼ Pfund Spermacet (Spermaceti), 2 Unzen Wachs, ½ Pfund Hammeltalg, 2 Unzen Schweinefett, 16 Unzen Eisenoxid (Oxide of Iron) werden gemischt, gekocht und bis zum Erkalten umgerührt. Man bewahrt diese Wagenschmiere in Blechbüchsen auf.

3. 8 Pfund reines Fichtenharz (Pure Pine Pitch) werden über Feuer zerlassen, 6 Pfund Graphit (Graphite) zugesetzt und die Masse in siedendem Wasser gut gemengt.

645. Wanzenvertilgung.

Die Wanze gehört ohne Frage zu den lästigsten Hausungeziefern. Ein Irrthum ist es indessen, sie sei platterdings nicht zu vertilgen. Man kann jede Wohnung von Wanzen säubern, wenn man die rechten Mittel mit der nöthigen Ausdauer anwendet. Schwer ist die Vertilgung besonders darum, weil sich das Ungeziefer sehr stark vermehrt. Man glaubt jede Wanze getödtet zu haben, mag darin auch erfolgreich gewesen sein. Nicht beseitigte man aber dadurch eine Masse von Eiern, die zur Zeit der Wanzenvertilgung bereits gelegt waren, und deren Brut bald die Stelle der Getödteten einnimmt. Das Weibchen legt viermal im Jahr (März, Mai, Juli und September) jedesmal mindestens 50 Eier. Man muß daher die Vertilgungsmittel wiederholt anwenden. Daneben ist strenge Reinlichkeit und frische Luft, namentlich Luftzug, den die Wanze nicht verträgt, nothwendig. Im Falle die Wanzen, wie das ja vorkömmt, vollkommen Besitz von einer Wohnung genommen haben, müssen Tapeten, Bretterverschläge, Holzwerk, kurz Alles, was Ritzen hat, oder Schlupfwinkel darbieten kann, losgerissen werden. Schutt und Unrath, den es bei dieser Gelegenheit giebt, muß weit von der Wohnung entfernt werden. Ebenso müssen Meubeln, Bettstellen u. s. w. auseinandergenommen und gereinigt werden, was am besten im Frühjahr zur Zeit des Eierlegens geschieht.

Dabei, wie in allen anderen Fällen, in denen das Uebel noch nicht so sehr um sich gegriffen hat, wendet man eines der nachstehenden Mittel an.

1. Coloquinten (Coloquintida) abgekocht, das Holzwerk damit bestrichen, auch dem Kalke, womit die Wände getüncht werden, beigemischt.

2. Scharfe Seifensiederlauge, die ein Ei trägt. Mit dieser Lauge wird alles Holzwerk heiß gewaschen. Sobald es trocken ist,

läßt man Tischlerleim in Weineſſig, ohne ihn zu kochen, zergehen und verſtreicht damit, ſo heiß als möglich, alle Fugen und Ritzen.

3. Pyrethrum (Persian Insect Powder) in alle Fugen geblaſen mittelſt eines Verſtäubers. Muß friſch ſein.

4. Als vorzügliches Mittel zur Vertreibung der Wanzen bewährte ſich der Alaun. Kocht man ein Pfund Alaun in einer Gallone Waſſer auf und bringt man dieſe Abkochung recht heiß in Ritzen, Fugen und Vertiefungen, wo Wanzen niſten, ſo kann man auf guten Erfolg rechnen. Alaun iſt niemals der Geſundheit ſchädlich, und kann ſelbſt in Krankenzimmern gebraucht werden.

5. Mein Ober-Kammerjäger ſagt, eine Chlorräucherung ſei ein gutes Ausrottungsmittel, beſonders für tapezirte Zimmer anwendbar. Dieſe darf aber nie von Bruſt- oder Halskranken ausgeführt werden. Man entfernt alles Metallgeräth aus dem Zimmer, auch die Spiegel, umwickelt die Thürſchlöſſer mit wollenen Lappen, verſchließt Oefen und Fenſter, verſtopft die Schlüſſellöcher, damit nirgend friſche Luft einen Eingang findet. Nun ſetzt man 2 bis 3 Schalen mit Chlorkalk (Chloride of Lime) auf die Zimmerdiele und hält das Zimmer dicht verſchloſſen. So bleibt das Zimmer 48 Stunden unberührt. Der Chlordampf wird in die kleinſten Oeffnungen der Wände und Holzverſchalungen gedrungen ſein und hat dort nicht nur die Wanzen, ſondern auch deren Eier zerſtört.

646. Warmbier.

Man ſetzt ½ Pint Rahm und 1 Pint Bier, jedes für ſich, aufs Feuer und läßt es kochen. Dann werden in einem Topf von 1 Quart Inhalt 4 Eidotter, ¼ Pint Rahm und 1 Unze Mehl durcheinandergequirlt. Nun gießt man unter ſtetem Quirlen den kochenden Rahm und das Bier zu, läßt es zuſammen wieder aufkochen, und thut 2 Pfeffer- und 2 Neuewürzkörner, 1 Erbſe groß Ingwer, 2 Gewürznelken, 1 Meſſerſpitze voll Zimmet, Alles fein geſtoßen, in das Warmbier.

647. Warzen bei Menſchen.

1. Dieſelben laſſen ſich ſicher und gefahrlos durch die Tinctur des abendländiſchen Lebensbaumes (Arbor Vitae) vertreiben. Die Tinctur oder Eſſenz wird dadurch hergeſtellt, daß man 1 Theil der grünen Blätter mit 10 Theilen Weingeiſt (Alcohol) übergießt und dies einige Tage in der Wärme ziehen läßt. Der Lebensbaum findet ſich in vielen Privatgärten und in jeder Kunſtgärtnerei, von der man die Blätter um eine Kleinigkeit erhalten kann. Mit ½ Unze Blätter kann man ſchon viel ausrichten.

2. Man bereite ſich eine Löſung aus Chromſäure (Chromic Acid) und Waſſer in gleichen Theilen. Man ſchütze vor dem Schlafengehen die umgebende Haut mittelſt Oels und betupft dann die Warze mit einem Tropfen jener Löſung und läßt eintrocknen. Gewöhnlich verſchwindet die Warze bei der zweiten Anwendung.

3. Man nimmt Schieferſtein, brennt ihn im Feuer, ſtößt ihn zu feinem Pulver, weicht ihn in ſcharfen Eſſig, macht davon einen Brei und reibt

damit die Warzen des Tags mehreremals. Der Schiefer dringt mit dem Essig in die Warzen ein und macht sie, da der Essig verdunstet, trocken und spröde, worauf sie rissig und zu Pulver werden.

4. Man weicht während acht Tagen Citronenscheiben in guten Weinessig, welchen man während dieser Zeit zwei- bis dreimal erneuert. Dann applicirt man ein Stückchen von der Citrone auf die Warze; ist es trocken geworden — nach Verlauf von etwa neun Stunden — wird ein frisches aufgelegt und dieses vier- bis fünfmal wiederholt. Dann findet man die Warze vollständig herausgelöst aus ihrer Umgebung und kann sie gewissermaßen abpflücken.

5. Man nehme frischen ungesalzenen Speck, schneide breite Streifen und belege Abends vor dem Zubettegehen die Warzen damit und ziehe alte Handschuhe oder Strümpfe darüber. In der Zeit von spätestens 14 Tagen sind die Warzen verschwunden.

648. Warzen bei den Hausthieren.

Es kommen an der äußeren Körperhaut der Hausthiere häufig hornartige oder fleischige Auswüchse vor, die unter dem Namen Warzen bekannt sind. Sie erreichen beim Rindvieh oft eine bedeutende Größe und kommen in großer Anzahl am Euter, an der unteren Seite des Bauches, am Maule, an der Nase u. s. w. vor. Bald sind diese Warzen mit einem hornartigen Ueberzuge versehen, bald sind sie weich und fleischig. Sie wachsen von gleichmäßigem Umfang einige Zoll lang hervor, oder sie besitzen einen dünnen Stiel und einen dickeren Kopf. Man nennt sie dann Stielwarzen. Zuweilen haben sie eine glatte Oberfläche, dann sind sie auch wieder zackig und schrundig. Sondern die Warzen eine Feuchtigkeit aus, so nennt man sie Feuchtwarzen. Die letzteren kommen gewöhnlich in der Nähe des Afters und der Geschlechtstheile vor.

Die Stielwarzen entfernt man häufig durch das Abbinden mit einem starken Faden. Gegen die größeren Warzen empfiehlt ein deutsches Fachblatt ein so einfaches Mittel, daß ich mich um so mehr veranlaßt sehe, dasselbe hier abdrucken zu lassen, als Anfragen nach einem derartigen Heilmittel ziemlich häufig bei mir eintreffen.

Ich habe, — so sagt unser Gewährsmann, — bei harten, zackigen und feuchten Warzen eine Abkochung der Thujazweige und Blätter oft mit Erfolg angewandt. Die Thujatinctur, welche man dadurch bereitet, daß man 1 Theil Thujablätter zu 6 Theilen Alcohol thut und einige Tage „ziehen" läßt, leistet dieselben Dienste.

Hier muß der alte Hans zunächst einschalten, daß Thuja (Thuja occidentalis) der wissenschaftliche Name für Lebensbaum, auch hier und dort Ceder genannt, ist. Den meisten meiner Leser ist der immergrüne, hier häufig in Gärten, Baum- und Heckenpflanzungen vorkommende Strauch oder Baum unter dem Namen Arbor Vitae bekannt.

Unser Gewährsmann hat die Warzen mit der besagten Abkochung oder Tinctur täglich zwei Mal befeuchtet, dieselbe auch innerlich angewendet, und stets mit Erfolg. Jedoch warnt er vor zu häufigem Gebrauch des

Mittels. Wiederholt man die Gaben zu oft, so wird man keine Abnahme, wohl eher eine Zunahme der Warzen wahrnehmen. Gewöhnlich gibt man zwei Wochen lang jeden Tag oder jeden zweiten Tag morgens und abends 7 Tropfen von der Tinctur auf ein Stück Brod und schiebt dieses dem Thier in den Schlund. Man wartet nun die Wirkung ab. Nebenbei befeuchtet man die Warzen, wie angegeben, mit der Tinctur. Es liegen Fälle vor, wo schon nach wenigen inneren Gaben die Hautauswüchse in 4 Wochen verschwanden. Ehe man diejenigen Warzen, welche eine hornige Oberhaut haben, mit der Thujatinctur einreibt, muß man die hornige Schicht mit einem scharfen Messer abschaben, damit die Flüssigkeit besser eindringen kann. Meistens werden die Warzen bei solcher Behandlung in 4—6 Wochen vergehen. Sie werden anfangs schwarz und welk, schrumpfen immer mehr zusammen und fallen endlich ab.

Bei einem jährigen Kalbe zeigten sich eine Menge unregelmäßiger, gestielter und und ungestielter Warzen. Sie waren mit einander verbunden, bluteten leicht und bedeckten die Gegend des Afters und des Euters. Diese Warzen sonderten eine übelriechende schmierige Feuchtigkeit ab. Dabei war das Thier rauhhaarig, abgemagert und hatte in den Haaren eine schmierige Feuchtigkeit. Thujatinctur, innerlich und äußerlich, beseitigten das Uebel innerhalb 5 Wochen.

649. Waschverfahren, neues.

Noch immer hat sich die Waschmaschine nicht in allen Häusern Eingang verschafft. Man weist die Neuerung zurück, hat auch wohl kein Zutrauen zu ihr und läßt es beim Waschen aus dem Zuber bewenden. Den ohne Maschine waschenden Frauen kommt ein Herr aus Bamberg zu Hülfe, indem er ein neues Verfahren empfiehlt, das viel Zeit, Seife, Arbeit und Brennmaterial ersparen soll. Es käme immerhin auf die Probe an. Der Hans giebt das Verfahren, wie er's findet.

1. Ein Pfund Seife wird in Stückchen geschnitten und mit ungefähr 2—3 Quart weichem Wasser in einem Topf gekocht, bis alles zergangen ist. Dann kommt die Masse in einen Zuber und werden ungefähr noch 30 Quart Wasser zugefüllt. Die Mischung muß so warm bleiben, daß man noch die Hand eben darin halten kann. Ist sie kühler, so muß das Wasser noch etwas erwärmt werden.

2. Man schüttet alsdann 1½—2 Eßlöffel voll Salmiakgeist (Spirits of Salammoniac) und einen Eßlöffel voll Terpentinöl (Spirits of Turpentine) hinzu, rührt alles durcheinander und füllt in den Zuber so viel Wäsche, daß diese von der Brühe noch schwach bedeckt bleibt. Der Zuber wird nun gut zugedeckt und bleibt 5 bis 6 Stunden lang stehen. Man kann die ganze Arbeit des Abends vornehmen und die Wäsche über Nacht stehen lassen.

3. Des Morgens wird noch heißes Wasser zugegossen und die Wäsche auf gewöhnliche Weise, jedoch ohne Seife, ausgewaschen, hierauf einige Stunden lang in warmes Wasser gelegt, dann ausgewunden und zum Trocknen aufgehängt. — Die Arbeit ist in der halben Zeit, wie sonst, geschehen und die Hälfte Seife wird erspart. Die Brühe kann man zum

zweiten Male bei gröberer Wäsche anwenden, muß aber dann noch etwas Salmiakgeist und Terpentinöl zusetzen. Es ist einerlei, ob man weiße oder farbige Wäsche auf diese Art behandeln will. Die Wäsche selbst wird weit mehr geschont, als bei der gewöhnlichen Methode, weil sie weniger gerieben werden muß und von den angewandten Materialien nicht angegriffen wird.

650. Waschmaschine, richtiger Gebrauch der.

Ich beobachte das hier folgende Verfahren nun schon seit 20 Jahren, und darf wohl ohne alles Eigenlob sagen, daß meine Wäsche stets tadellos rein und sauber war.

Ich wasche in der Regel jeden Montag. Während der Woche sammle ich die Wäsche in einem großen Korbe. Am Sonntag Abend wird das weiße leinene und baumwollene Zeug ausgesondert und in kaltem Regenwasser eingeweicht. Am nächsten Morgen wird das so eingeweichte Zeug ausgerungen. Ich gebrauche dazu einen Wringer. Nachdem dieses geschehen ist, wird das Zeug eingeseift. Bei mir geschieht das vermittelst einer Bürste mit Schmierseife meiner eigenen Fabrik. Die Hausfrauen in den Städten, die selten Schmierseife machen, können solche leicht aus der gewöhnlichen Stangenseife herstellen. Dieses geschieht in der Weise, daß man einen Tag oder einige Tage vor dem Waschtage Stangenseife zerschneidet und in Regenwasser so lange kochen läßt, bis sie die Dichtigkeit der Schmierseife annimmt. Beim Einseifen der Wäsche lege ich dieselbe, nachdem das Einseifen besorgt ist, haufenweise auf einen Tisch, und zwar so, daß jeder Haufen ungefähr so viel Stücke enthält, die in der Masse zwei großen Betttüchern gleichkommen. Dabei sehe ich darauf, daß die Waschstücke, je nachdem sie mehr oder weniger schmutzig sind, zusammen kommen. Nun fülle ich meine Waschmaschine zur Hälfte mit kochend heißem Regenwasser, in welchem ich so lange Seife auflöse, bis das Wasser schäumt.

Nun geht's ans Waschen. Jedesmal kömmt eines der Häufchen in die Maschine, und zwar diejenigen Häufchen, welche die weniger schmutzigen Stücke enthalten, zuerst. Den Hebel an der Waschmaschine bewege ich bei jedem Häufchen nach der Küchenuhr genau drei Minuten lang hin und her. War das Wasser kochend heiß, geschah die Bewegung des Hebels in gehörigem Tempo, so ist die Wäsche rein. Ich ringe die einzelnen Stücke nun direct aus der Maschine in eine mit kaltem, klarem Brunnenwasser angefüllte Waschbütte. Nach dem ersten Häufchen kommt das zweite, dann der Reihe nach die anderen. Die Häufchen, welche die schmutzigsten Stücke enthalten, kommen zuletzt. Zu den letzteren gehören gewöhnlich die Handtücher, Küchentücher u. s. w. Singt man dabei ein heiteres Liedchen, so wird dadurch die Arbeit ganz bedeutend erleichtert und die Bewegungen des Hebels fallen taktmäßiger aus.

Als Regel wasche ich aus demselben heißen Wasser drei der Häufchen. Dann zapfe ich einen großen Eimer voll Wasser ab, und ersetze dasselbe durch eine gleiche Quantität kochend heißes Wasser. Dieses Verfahren wird wiederholt, so oft drei Häufchen ausgewaschen sind. Ist die Wäsche oder ein großer Theil derselben ungewöhnlich schmutzig, so lasse ich

auch wohl das sämmtliche Wasser einmal ablaufen und fülle die Maschine zur Hälfte aufs Neue mit kochend heißem Wasser wie zu Anfang. Sind meine sämmtlichen eingeseiften Häufchen durch die Waschmaschine und den Wringer in die Waschbütte mit kaltem Brunnenwasser gegangen, so spüle ich die einzelnen Stücke in einer anderen, ebenfalls mit kaltem Brunnenwasser angefüllten Bütte aus. Dann bläue ich meine Wäsche in reinem Brunnenwasser.

Nun kommt das wollene Zeug an die Reihe. Dieses weiche ich unmittelbar vor dem Waschen in warmes (nicht heißes) Seifenwasser ein, ringe dasselbe aus, seife es ein und verfahre beim Waschen ganz in derselben Weise, wie oben angegeben. Nach dem Waschen ringe ich die wollene Wäsche durch den Wringer in eine Bütte, die mit warmem Regenwasser angefüllt ist. Dieses Wasser darf nicht zu heiß sein; man muß ohne Beschwerde die Hände darin halten können. Aus diesem Wasser wird die wollene Wäsche dann gerungen und aufgehängt.

Die bunte baumwollene Wäsche wasche ich zuletzt. Ich weiche dieselbe unmittelbar vor dem Waschen in demselben Wasser ein, aus welchem die wollene Wäsche zuletzt gerungen wurde. Das weitere Verfahren ist ganz dasselbe wie bei der meisten Wäsche.

651. Wasseradern, Suchen der.

Das Mittel besteht in einer Gabel von frischwüchsigem Hasel-, Pfirsich- oder Pflaumenholze. Vielleicht lassen sich auch andere Holzarten verwenden. In jede Hand nimmt der Suchende eines der beiden Enden der Ruthengabel, die er mit den nach oben gerichteten Fingern in der Hand festklammert. Die Gabel steht frei vor seiner Brust nach oben. Man begiebt sich nun langsamen Schrittes dort auf die Suche, wo man einen Brunnen graben möchte. Befindet man sich in der Nähe einer Wasserader, so bewegt sich die Ruthe abwärts; ist man über derselben, so neigt sich die Spitze der Ruthengabel ganz nach unten, so fest sie auch von Suchenden gehalten werden mag. Nicht Jeder besitzt die Gabe des Wasserfindens in der angegebenen Weise. Daß Solche, die sie besitzen, mit vollkommener Gewißheit Wasser finden, ist bei mir Sache vielfacher Erfahrung und thatsächlicher Ueberzeugung. Je rascher sich die Gabel neigt, um so näher der Erdoberfläche liegt die Wasserader. Wer über dieses Mittel zu lächeln für gut befindet, braucht dasselbe nicht in Anwendung zu bringen.

652. Wasserbett.

Diese treffliche Vorrichtung, die leider nur zu wenig bekannt ist, hat den Zweck, die Leiden derjenigen Kranken zu mildern, welche wegen großer Abmagerung, wegen Wunden und Geschwüren (Aufliegen) den Druck des Bettes nicht vertragen können. Sie besteht aus einem hölzernen Kasten, welcher 6—7 Fuß lang und oben 2½—3 Fuß breit ist, sich nach unten allmählich verjüngend. Das Innere des Kastens wird, um ihn wasserdicht zu machen, ganz mit Zink oder Blech ausgeschlagen. Darüber wird ein dickes, vollkommen wasserdichtes Gummizeug gespannt, das groß genug sein

muß, daß es das ganze Innere des Kastens ausfüllt, d. h. daß es eine Vertiefung bildet, wenn ein Körper darauf gelegt wird. Das Tuch wird erst mit gutem Leim, dann mit Leisten auf den Rändern der Kiste befestigt. Auf der einen Seite oben wird außen ein Trichter zum Eingießen des Wassers, dessen Rohr bis zu ¾ der Tiefe der Kiste hinabgeht. Unten am Boden wird eine mit einem Kork oder Hahnen verschließbare Oeffnung zum Ablassen des Wassers angebracht. Die ganze Vorrichtung ist so einfach, daß sie jeder gute Tischler anfertigen kann.

Beim Gebrauch wird die Kiste halb mit Wasser von der Blutwärme (98 Grad Fahrenheit) angefüllt. Darauf wird eine wollene Decke auf das Gummituch und darüber ein Leintuch und ein Kopfkissen ausgebreitet und der Kranke darauf gelegt. Er wird dann gleichsam auf dem Wasser schwimmen und der Druck auf den Körper nicht größer sein, als ob er sich im Wasser befände.

Dies ist wichtig für alle Diejenigen, die in Folge von langer Bettlägerigkeit, von Abzehrung, Rückenmarks- und Hüftkrankheiten, an Aufliegen, Geschwüren, Brand u. s. w. leiden. Niemand, als wer es gesehen und erfahren hat, kann sich einen Begriff von der Erleichterung und Wohlthat machen, die dem Kranken durch ein solches Wasserbett zu Theil werden.

653. Wassersucht.

Die Wassersucht ist im Allgemeinen die Folge anderer Krankheitszustände. Aus diesem Grunde erfordert die Behandlung der Wassersucht vor Allem die Hebung des zu Grunde liegenden Uebels. Das ist Sache des Arztes. Dann ist aber auch die Entfernung des Krankheitsprodukts erforderlich. Um das Letztere zu bezwecken, wird von einem Arzte in Wiesbaden das folgende Mittel empfohlen. Ich bringe dasselbe, wie ich es in einem weitverbreiteten, deutschländischen Blatte finde, ohne irgend welche Verantwortlichkeit zu übernehmen.

Die Schale von rohen Eiern mit dem darin befindlichen Häutchen trockne man im Backofen und stoße sie in einem Mörser zu einem möglichst feinen Pulver und nehme davon täglich 3 Mal, und zwar morgens, mittags und abends je einen gehäuften Theelöffel voll. Man rührt das Pulver in eine Flüssigkeit und schluckt es mit dieser hinunter. In wenigen Tagen soll sich die auffallend gute Wirkung dieses Mittels schon bemerkbar machen; selbst in den Fällen, wo die Krankheitsursache nicht zu beseitigen ist, wie z. B. bei organischen Herzfehlern, also unter allen Umständen dem Kranken Erleichterung geschafft werden.

654. Wasser, verdorbenes, im Brunnen.

Ein wirksames Mittel zur Verbesserung mangelhaften Brunnenwassers ist die Holzkohle. Sie zieht nicht nur den faulen Geruch und Geschmack an sich, sondern verbessert auch die Gesundheit des Wassers im Allgemeinen. Man kann die Holzkohlen indessen, da sie obenauf schwimmen würden, nicht ohne Weiteres in den Brunnen schütten, muß sie vielmehr in einen Korb oder Sack aus losem Gewebe, oder in eine andere passende Vorrichtung

schütten, die oben geschlossen und mit einem Stein beschwert ist, damit das Ganze unter Wasser bleibt. Man läßt so die Kohlen an einem Strick, den man oben fest macht, in den Brunnen.

Will man mit Reinigung des Brunnens recht gründlich zu Werke gehen, so läßt man das Wasser bis auf den Grund ausschöpfen, Alles gründlich reinigen, sofort den Boden mit einer 30 Zoll hohen Lage grober Holzkohlenbrocken belegen, auf die eine Lage reiner Kies kommt. Ein so behandelter Brunnen reinigt sich in kurzer Zeit und bleibt Jahre lang gut und gesund.

655. Wasser, vom.

Gutes Trinkwasser! Das ist freilich eine ganz besondere Liebesgabe Gottes, für welche man Ihm kaum genug dankbar sein kann. Mit welcher Gleichgültigkeit nimmt man sie in den meisten Fällen hin, die erquickende Labung! Wie selten erinnert man sich beim Genusse derselben des unaussprechlichen Werthes dieser Gottesspende. Wie selten reizt uns dieselbe zur Dankbarkeit gegen den Geber aller guten Gaben!

Gutes Trinkwasser muß vollkommen klar und perlend sein, und wenig oder keinen Geschmack haben. Wer sich einigermaßen in der Welt herumgetrieben, hat sicher die Beobachtung gemacht, daß der Unterschied zwischen Trinkwasser und Trinkwasser außerordentlich groß ist. Der Genuß dieses Wassers wirkt wohlthuend auf den Körper, während jenes ihm Ungemach bereitet.

Eine ganz besondere feine Nase in Bezug auf die Güte des Wassers haben manche Pferde. Der alte Hans hätte oft zu beobachten Gelegenheit, wie Pferde, selbst nach langer Entbehrung und bei großer Erhitzung das ihnen vorgehaltene klare, frische und anscheinend recht gute Wasser zu saufen verschmähten. Lieber litten sie Durst, als daß sie das ihnen dargebotene Wasser getrunken hätten.

Daß das Trinkwasser häufig die Ursache von Unwohlsein, oft sogar von lebensgefährlichen Krankheiten ist, braucht nicht bewiesen zu werden. Man darf die Flüssigkeit, die hier und dort als Trinkwasser benutzt wird, nur ansehen, in manchen Fällen nur an—riechen, um sich von der Gesundheitsschädlichkeit des Genusses derselben zu überzeugen.

Nicht immer sind Auge, Zunge und Nase hinreichend, um die Beschaffenheit des Wassers zu erkennen. Es können sich in demselben mineralische Bestandtheile befinden, die dem Körper nicht zuträglich sind, ohne daß das Gesicht, der Geschmack oder Geruch dieselben zu entdecken imstande wären.

Das weiche Wasser verdient zu allen Zwecken den Vorzug vor dem harten. Kocht man Wasser, und bildet sich dabei mehr oder weniger starker Bodensatz, so soll man dasselbe in seiner ursprünglichen Beschaffenheit nicht zum Trinken verwenden. Noch schädlicher als die mineralischen sind häufig die s. g. organischen, d. h. thierischen und pflanzlichen Bestandtheile, die sich oft als eine Quelle ansteckender Krankheiten, namentlich des Typhus, erwiesen haben.

Will man Trinkwasser auf seine Brauchbarkeit untersuchen, so nehme man ein helles Medizinfläschchen, das etwa 2—3 Unzen hält. Man fülle dasselbe mit dem zu prüfenden Wasser, füge ein Stückchen Hutzucker hinzu, verkorke das Glas recht fest und setze dasselbe 1—2 Tage dem Lichte aus. Ist das Wasser rein von organischen Bestandtheilen, so wird es klar bleiben; ist es aber nicht rein, so wird sich eine milchige Wolke darin bilden, die mehr oder weniger auffallend ist, je nach der größeren oder geringeren Verunreinigung des Wassers.

Will man Wasser zum Trinken reinigen, so nimmt man ein cylinderförmiges Gefäß aus Blech oder Steingut, das einige Zoll vom Boden einen Hahn hat. Der Boden des Gefäßes wird mit gröblich zerstoßenen Backsteinen bedeckt, auf diese eine Schicht rein gewaschene Kieselsteine, auf diese eine Schicht rein gewaschenen grobkörnigen Sand, und auf den Sand gepulverte Holzkohle gebracht. Mit Sand und Kohle wechselt man ab, bis das Gefäß voll ist. Die oberste Schicht muß Sand sein. Auf diesen legt man Hutfilz oder grobes, wollenes Zeug. Man gießt das Wasser darauf, und es wird jede Unreinigkeit, sowie jeden etwaigen Beigeschmack verlieren. Eine Verbesserung eines solchen Apparats soll darin bestehen, daß man zwischen den einzelnen Kohlen- und Sandschichten eine Lage Baumwollenwatte einlegt. Die Materialien müssen von Zeit zu Zeit erneuert werden.

Wasser, das durch Beimischung verwesender Pflanzenstoffe dunkelfarbig ist und einen moderigen Geschmack und Geruch hat, kann durch Hineinwerfen von Eichenholzspänen wieder gesund und trinkbar gemacht werden.

Das Faulen des Wassers kann man verhüten, wenn man viele eiserne Nägel in dasselbe wirft.

Um kalkhaltigem Wasser in Cisternen, Brunnen u. s. w. den Kalkgehalt zu nehmen, wirft man gepulverte Knochenkohle hinein, und zwar 1½ Pfund auf 50 Pfund Wasser.

Bei einer neu angelegten Cisterne, die mit Cement ausgeputzt ist, und vor dem vollkommenen Austrocknen zur Verwendung kommt, ist das angesammelte Wasser häufig sehr reich an Kalkgehalt. In solchem Falle ist es angezeigt, das Wasser bis auf den Grund auszupumpen.

Um Wasser kalt zu machen, umhüllt man das Gefäß mit einigen Lagen Baumwolle, und hält diese beständig feucht.

Zum Kochen verdient weiches Wasser unter allen Umständen den Vorzug. Hartes Wasser läßt sich zu Küchenzwecken weich machen, wenn man ihm ein wenig gereinigtes doppelkohlensaures Natron (Bi-Carbonate of Soda) zusetzt. Eine Messerspitze voll genügt für 4—5 Quart Wasser.

Zum Waschen kann man kein anderes als weiches Wasser gebrauchen. Man kann hartes Wasser weich machen und zum Waschen brauchbar, wenn man demselben während des Kochens etwas gepulverten Borax zusetzt. Ein Theelöffel voll Boraxpulver auf eine Gallone Wasser. Der Borax ist als Waschmittel durchaus unschädlich.

Noch einfacher erreicht man den Zweck durch den Gebrauch von frischem Kalk. Löscht man eine halbe Unze in etwa fünf Unzen Wasser und gießt

die dadurch erlangte Kalkmilch in ein Barrel hartes Wasser, so wird sich dasselbe zum Waschen brauchbar erweisen, sobald das Wasser sich abgeklärt hat.

Schließlich sei noch bemerkt, daß Alaun sich zum Reinigen von unreinem Wasser recht gut verwenden läßt. Man rührt einen Theelöffel voll gepulverten Alaun in vier Gallonen Wasser. Nach wenigen Stunden werden sich die Unreinigkeiten auf dem Boden abgelagert haben.

656. Wechselfieber.

Dr. Crudelle, ein berühmter italienischer Arzt, will nach sorgfältiger Untersuchung entdeckt haben, daß die Ursache dieser Krankheiten Bakterien (Pilze) sind, die sich in gewissen Oertlichkeiten im Boden, im Wasser und in der Luft befinden.

Er empfiehlt gegen diese Krankheit als ein höchst wirksames Mittel Citronensaft, den er folgendermaßen bereitet: Eine Citrone wird mit der Schale in dünne Scheiben geschnitten und dann in 3 Glas voll Wasser so lange gekocht, bis die Masse auf ein Drittel eingekocht ist. Dies wird dann durch Leinwand geseiht, der Rückstand ausgepreßt und das Ganze zum Abkühlen bei Seite gestellt. Diese ganze Portion wird dann früh morgens auf einmal genommen. Es sollen mit diesem einfachen und wohlfeilen Mittel in Italien Fälle von kaltem Fieber geheilt worden sein, welche dem Chinin widerstanden hatten. Es ist bekannt, daß in Italien, Griechenland und Nordafrika Citronensaft oder eine Abkochung von Citronenkernen häufig als ein Mittel gegen Wechselfieber angewendet wird.

657. Weinbereitung.

Eine allgemein gültige Zeit der Weinlese kann nicht festgesetzt werden. Zu bemerken ist, daß, falls die Witterung und die Gesundheit der Trauben es zulassen, man wohl thut, die Weinlese so lange als möglich zu verzögern. Dann sollen die Trauben nur in der mittleren Tageszeit gesammelt werden, wenn sie vollkommen trocken sind. Will man einen vorzüglichen Wein erhalten, so gebraucht man nur die besten und reichsten Trauben (Auslese), unter allen Umständen müssen unreife oder in saure Fäulniß gerathene Trauben ausgeschlossen bleiben.

Die gesammelten Trauben werden nun gemostet, d. h. zerstoßen oder zerquetscht. Dies geschieht in einem Bottich durch Zerstoßen mit einem Stempel, oder in einer s. g. Traubenmühle. Sodann werden die zerstoßenen Trauben gekeltert.

Unter Keltern versteht man das Auspressen der zerstoßenen oder zermalmten Trauben in der Presse, um den Most, als jungen Wein, rein, ohne Kämme, Hülsen und Kerne zu erhalten.

Der neue Wein (Most) wird nun in gut gereinigte und mit Schwefel leicht ausgebrannte Fässer gebracht, die aber nicht ganz vollgefüllt werden

dürfen. Hier bleibt er ruhig liegen, und zwar offen, indem man das Spundloch nur mit einem Rebenblatt oder dergleichen bedeckt. Nach 4 bis 6 Wochen, wenn die Gährung vorüber, der Wein ruhig ist, was man durch Auflegen des Ohrs an das Spundloch deutlich vernehmen kann, wird er durch den Zapfen geschlossen (verspundet). Im Gährungsraum muß eine Wärme von etwa 65 Grad herrschen.

Um den Bodensatz (Hefe, Ferment) zu entfernen und die Flüssigkeit hell und klar zu machen und zu erhalten, muß der Wein später abgelassen werden (Abstechen, Umziehen, Abziehen).

Wenn der Wein keine Mostfüße mehr hat, so wird er behutsam, ohne das Faß zu bewegen, damit nicht der Bodensatz sich mit ihm vermischt, in ein anderes, frisch gereinigtes und ebenfalls mit Schwefel etwas ausgebranntes Faß gebracht. Dieses wird abermals nicht vollgefüllt; muß aber abgeschlossen werden. Auf dieselbe Weise geschieht später der zweite, wie auch der dritte, und, wenn nothwendig, auch der vierte Ablaß. Nur mit noch größerer Vorsicht, weil der jetzt geringere Bodensatz (Trüb) sich leichter mit dem Wein vermengt. Beim zweiten Ablaß und späteren Ablässen wird das Faß aber stets vollgefüllt, durch Nachfüllen vollgehalten, und bleibt geschlossen. Nach dem letzten Ablasse ist der Wein vollkommen gebildet. In manchen Gegenden Deutschlands läßt man den weißen Wein gewöhnlich viermal ab. Zum ersten Mal um Fastnacht, dann um Ostern, Pfingsten und vor dem Herbst.

Zur Weinbereitung gehört vor allen Dingen ein guter, trockener Keller. Dieser ist durchaus nothwendig, um den Wein brauchbar zu erziehen und gesund zu erhalten. „Der Keller macht den Wein."

Zum Hausgebrauche dürfte die obige Anleitung wohl ausreichen. Wer Wein in großen Quantitäten bereiten will, wird sich ein Buch verschaffen, das den Weinbau und die Weinbereitung ausführlich behandelt. Zu empfehlen sind die deutschamerikanischen Werke von F. Münch, Georg Husmann u. A. — Herr Georg Brumder in Milwaukee kann dieselben liefern.

Auch aus wilden Trauben kann man einen haltbaren und brauchbaren Wein anfertigen. Man verfährt dabei folgendermaßen: Man entferne von den Trauben die faulen Beeren, Spinnen, Käfer u. dergl. Ueber einem reinen Gefäß, welches den Saft aufnimmt, zerdrücke und zerreibe die Trauben zwischen den Händen, presse sie aus und lege sie in ein bereit stehendes Gefäß, — es darf nicht von Eisen sein, — worin sich reines Brunnenwasser befindet. Rechne für einen Bushel Trauben 10 Quart Wasser. In diesem Wasser werden die Trauben nochmals zerrieben und fest ausgepreßt, so daß aller Saft heraus ist. Nun seihe den reinen Saft, wie den im Wasser ausgewaschenen, in ein reines Gefäß und setze für jede 10 Quart zwei Pfund reinen weißen Zucker zu und fülle dies dann in ein reines geruchfreies Faß. Da ein weingrünes Faß nicht so sicher zu bekommen ist, so nimm Branntweinfässer, die billig und leicht erhältig sind. Man kann sie zu diesem Zweck gebrauchen so wie sie sind, wenn nicht irgend

Unreinlichkeiten hinein gekommen sind. Nimm das Faß nicht größer, als daß es in zwei oder drei Tagen gefüllt werden kann. Wenn nicht mehrere Fässer gemacht werden, so daß eins zum Nachfüllen der anderen kann verwendet werden, muß man einen zwei Gallonen-Krug mit Saft zurückstellen und letzterem etwas weniger Wasser zusetzen, weil er im Krug sich nicht so gut hält. Die Gährung tritt nach einigen Tagen ein, und bis diese verlaufen, mag das Spundloch offen bleiben; wenn sie ruhiger wird, legt man den Pfropfen auf, doch so, daß er nicht fest schließt, da es bei warmen Tagen vorkommen kann, daß im Fasse sich so viel Druck entwickelt, daß der Pfropfen mit einem Theile vom Wein herausgeschleudert wird. Das Nachfüllen darf nicht versäumt werden und muß ungefähr täglich geschehen. Nach Weihnachten, an einem klaren, ruhigen Tage, zapfe den Wein in ein anderes, frisches Faß, doch so, daß die abgelagerte Hefe nicht beunruhigt wird, und der Wein klar in das neue Faß gelangt.

658. Weinfässer, neue, zu behandeln.

Wer im Herbst neue Weinfässer sich anschafft, der trage Sorge, daß dieselben sorgfältig ausgelaugt werden, bevor der Wein eingefüllt wird. Die Lohe des Eichenholzes muß entfernt werden, denn sie löst sich sonst in gährenden Wein. Diese Reinigung geschieht am gründlichsten durch Einleitung von heißen Dämpfen, bezüglich durch Füllung des Fasses mit verdünnter Schwefelsäure (Sulphuric Acid), auf 25 Gallonen Wasser ¼ Pint Säure. Bei der sehr empfehlenswerthen Verwendung dieser verdünnten Schwefelsäure löst das säuerliche Wasser die Stoffe der Lohe auf, die später durch die Säure des Weines aufgelöst würden. Rothwein leidet auch in ausgelaugten neuen Fässern hinsichtlich seiner Farbe und seines Geschmackes; wer die Wahl hat, fülle daher einen solchen nur in gebrauchte Fässer. Manche füllen in neue, nicht gründlich ausgelaugte Fässer geringen sauren Wein oder Aepfelmost, um das Faß auf diese Weise weingrün zu machen. Diese Manier dürfte aber eine kostspielige sein, im Vergleiche zu den soeben geschilderten Auslaugungsmaßregeln, denn der Wein wird durch die Lohe beinahe ungenießbar.

659. Weinflecken zu entfernen.

Weinflecken lassen sich auf eine einfache Weise entfernen, wenn man sie sogleich mit kaltem Wasser benetzt, dann gut mit Kochsalz bestreut und den Stoff auf den Rasen oder einfach in die Luft legt. Diese Wirkung des Salzes läßt sich wahrscheinlich aus seinem Chlorgehalt erklären.

660. Weinstein an den Zähnen.

Nach der Mittheilung eines Arztes soll man die Zähne während der Zeit, wo es Erdbeeren giebt, öfters mit dem Safte derselben abreiben. Es wird dadurch nicht allein der sogenannte Weinstein aufgelöst, sondern auch der Athem verbessert.

661. Weintrauben aufzubewahren.

Bei der Aufbewahrung von Trauben, selbst von solchen, welche anscheinend ganz unverletzt sind, macht man die Wahrnehmung, daß binnen Kurzem eine große Zahl schimmelig wird, so daß man sie schnell beseitigen muß. Es rührt dies davon her, daß sich die auf jeder Traube befindlichen Schimmelpilze rasch entwickeln, in das Innere der Beeren dringen und dieselben zerstören. Es handelt sich also darum, diese Parasiten zu vernichten und die Trauben dann so aufzubewahren, daß sie fortwährend gegen den Schimmel geschützt bleiben. Man kann dieses Ziel in nachstehend beschriebener einfacher Weise erreichen. Man wählt die Trauben sehr sorgfältig aus und bestimmt nur solche zur Aufbewahrung, welche keine zerquetschte oder angefaulte Beere enthalten. Jede Traube wird an einen Faden gebunden, an diesem einen Moment in kochendes Wasser getaucht und dann sogleich, ohne daß sie eine benachbarte Traube berührt, also ganz frei schwebend, in der Aufbewahrungskammer aufgehängt. Durch das nur einen Augenblick dauernde Einsenken der Trauben in kochendes Wasser werden dieselben nicht im mindesten verändert, wohl aber werden die ihnen anhaftenden Schimmelkeime getödtet. Wenn das Gemach, in welchem die Trauben aufbewahrt werden sollen, gefüllt ist, verbrennt man in demselben eine Schwefelschnitte, um alle in der Luft vorhandenen Pilzkeime zu tödten und stellt, um die Luft genügend feucht zu erhalten und das zu starke Eintrocknen der Trauben zu verhüten, einige Gefäße mit Wasser auf. Die Trauben müssen wöchentlich mindestens zweimal durchgesehen werden; zeigt sich an einer nur die geringste Schimmelwucherung, so ist sie sogleich zu entfernen und verbrennt man in dem Gemache eine oder, falls der Schimmel schon stärker auftritt, zwei bis drei Schwefelschnitten. Nach diesem einfachen Verfahren ist es möglich, Trauben in vollkommen frischem Zustande bis in den Sommer hinein aufzubewahren.

662. Welschkorn in der Crib zu messen.

Will man die Anzahl der Bushel von Welschkorn berechnen, die in einer „Korncrib" enthalten sind, so kann das auf verschiedene Weise geschehen. Bei jeder Art der Berechnung ist das Ergebniß nicht vollkommen, sondern immer nur annähernd richtig. Man nimmt an, daß 2 Kubikfuß von guten, trockenen Maiskolben einen Bushel Maiskörner (Shelled Corn) liefern. Um die Anzahl von Kubikfuß zu finden, die eine Korncrib enthält, mißt man mit einem Fußmaß die innere Länge, Höhe und Breite derselben. Multiplicirt man die Länge mit der Breite, die in dieser Weise gefundene Zahl mit der Höhe, so weiß man, wie viel Kubikfuß die Crib enthält. Da, wie oben gesagt, 2 Kubikfuß einen Bushel liefern, so muß man nun noch mit 2 dividiren, um annähernd die Bushelzahl von Maiskörnern zu finden, welche die Crib enthält. Ist z. B. eine Korncrib inwendig 5 Fuß breit, 20 Fuß lang und 5 Fuß hoch, so hält sie 250 Bushel Maiskörner, denn 5 mal 20 macht 100 — 100 mal 5 macht 500 — diese Zahl durch zwei dividirt giebt 250. Nach meinen Erfahrungen muß das Welschkorn übrigens ungewöhnlich gut sein, wenn diese

Berechnung stimmen soll. In den meisten Fällen darf man getrost etwa ein Fünftel weniger annehmen. Nach einer anderen Anweisung, die ich für zuverlässiger halte, sucht man in der oben angegebenen Weise die Anzahl der Kubikfuß, welche die Crib enthält, multiplicirt die gefundene Zahl mit 4 und löscht die zur rechten Seite der gefundenen Zahl stehende Ziffer. Nach dieser Art der Berechnung enthält die obige Crib nur 200 Bushel geschältes Welschkorn, denn 500 mal 4 giebt 2000. Löschen wir die Ziffer rechts, so haben wir 200 Bushel.

663. Wespennester zu zerstören.

Das einfachste und gefahrloseste Verfahren ist folgendes: Wenn des Abends bei einbrechender Dunkelheit der ganze Schwarm beisammen ist, sättigt man einen weichen Lappen, der an ein Stäbchen gebunden wird, mit Terpentinspiritus (Spirits of Turpentine), schiebt ihn in den Gang zum Nest und läßt dann die Oeffnung fest zu stampfen. Der Dunst des Terpentinspiritus tödtet augenblicklich die Wespen.

664. Wespenstiche, gegen.

Gegen Wespenstiche wird als eines der wirksamsten Mittel der Tabakssaft bezeichnet, der sich in den Saftsäckchen der Pfeifen ansammelt oder am Rohre anhängt, oder die Feuchtigkeit, die sich im hinteren Theile der Cigarren beim Rauchen vorfindet. Das Mittel, das von augenblicklicher Wirkung sein soll, verdient deshalb Beachtung, weil es fast immer schnell und leicht zur Hand ist.

665. Wespen zu fangen.

Ein jeder Obstzüchter weiß, welch großen Schaden diese Insecten anzurichten im Stande sind. Um dieselben zu fangen, verfährt man folgendermaßen: Man nimmt eine beliebig große Flasche und füllt sie halb mit einer versüßten Mischung von 3 Theilen Wasser und 1 Theil Branntwein. Man bestreicht damit auch die Oeffnung und den Hals der Flasche und hängt dieselbe in der Nähe der zu schützenden Früchte auf. Angelockt durch die berauschende Flüssigkeit, gehen die Wespen in die Flasche, wo sie bald betrunken werden. In ein oder zwei Tagen ist die Flasche halb voll; man kann sie dann, nachdem man sie tüchtig geschüttelt, in siedendes Wasser ausleeren und die Falle wieder aufstellen.

666. Wetteranzeiger.

Ein wohlfeiler Wetteranzeiger, der wegen seiner Zuverlässigkeit besonders empfohlen wird, ist folgender: Man setze in einen Blumentopf den sogenannten Hühnerdarm (Pimpernel), ein besonders in Gärten häufig vorkommendes Unkraut. Die kleinen weißen Blüthen zeigen die Witterung. Sind sie halb geschlossen, so regnet es sehr bald; während der Dauer des Regens sind sie ganz geschlossen; sind sie aber ganz offen, so kann man darauf rechnen, daß es innerhalb 4—5 Stunden nicht regnet.

667. Wetter, Vorausbestimmung des, nach Herschel.

Wenn Neumond, Erstes Viertel, Vollmond und letztes Viertel fallen:	Im Sommer:	Im Winter:
Zwischen Mitternacht u. 2 Uhr morgs.	Günstig	Frost, ausgenommen wenn Wind S. W. ist.
„ 2 und 4 Uhr Morgens	Kalt und Regenschauer	Schnee und stürmisch.
„ 4 „ 6 „ „	Regen	Regen.
„ 6 „ 8 „ „	Wind und Regen	Stürmisch.
„ 8 „ 10 „ „	Veränderlich	Kalter Regen, w. Wind W., Schnee w. Ost.
„ 10 „ 12 „ „	Häufige Regenschauer	Kalt und hoher Wind.
„ 12 „ 2 „ Nachmittags	Sehr regnerisch	Schnee oder Regen.
„ 2 „ 4 „ „	Veränderlich	Schön und mild.
„ 4 „ 6 „ „	Schön	Schön.
„ 6 „ 8 „ „	Schön, wenn Wind von N. W.	Schön und frostig, wenn Wind N. O.
„ 8 „ 10 „ „	Regen, wenn Wind Süd oder Südwest	Regen od. Schnee, w. Wind S. od. S. W.
„ 10 „ 12 „ „	Schön	Schön und frostig.

668. Winterhusten.

Gegen langwierigen und lästigen Winterhusten mit starkem Auswurf und oft auch mit beträchtlicher Athemnoth, empfiehlt ein englischer Arzt als ein vorzügliches Mittel Brechwurzeltinctur (Tincture Ipicac.) zum Einathmen durch Verstäubung. Die gute Wirkung des Mittels hat sich aber auch beim innerlichen Gebrauch vielfach bewährt. Man wendet die Tinctur in kleinen Gaben von 15 Tropfen auf ¼ Pint Wasser an und nimmt von dieser Mischung alle 2—3 Stunden 1 Theelöffel voll.

669. Wohnräume im Sommer abzukühlen.

Durch Anwendung von kaltem Wasser kann man manche durch die Hitze erzeugte Unbehaglichkeit entfernen. Wasser hat eine beständige Neigung zu verdunsten und gerade durch den Verdunstungsproceß, der in der Hitze am raschesten vor sich geht, kühlt es die Luft ab. Flache Gefäße mit Wasser, je kühler desto besser, in einem Schlafzimmer aufgestellt, vermögen die Hitze merklich zu vermindern. Sollte Jemand daran zweifeln, so kann er sich sehr leicht durch einen Versuch überzeugen. Er darf nur ein flaches Gefäß von hinlänglicher Größe mit recht kaltem Quellwasser aufstellen, oder noch besser, ein Stück Eis in das Wasser thun und den Thermometer zu Rathe ziehen, so wird er bald finden, daß sich die Luft um 12—15 Grad, und wenn er nicht sparsam mit dem Eis ist, um 18—24 Grad abgekühlt hat. Sollte es z. B. immer noch zu heiß sein, so mache man die Fenster auf und hänge ein in kaltes Wasser getauchtes Tuch — ein Tisch- oder Betttuch — davor und in fünf Minuten wird das Gemach die Temperatur des Wassers haben.

670. Würmer bei den Menschen.

Wenn Erwachsene an Spulwürmern leiden, so weist dies immer auf Fehler der Verdauungsorgane oder auf unpassende Diät. Der häufige

Genuß von Schweinefleisch, schweren fetten Mehlspeisen u. s. w., bei Kindern auch von viel Schwarzbrod, Zucker, Kuchen, befördert die Entstehung und Vermehrung von Würmern. Das gewöhnliche Mittel zum Abtreiben derselben ist Santonin (Santonine) 2—3 Tage hinter einander Morgens und Abends 3—5 Gran (bei Kindern je nach ihrer Größe weniger) mit etwas Zucker zu nehmen. Bei Kindern ist der öftere Genuß von Milch, welche mit Kreide abgesotten ist (ein Theelöffel voll Kreidepulver auf 1 Pint Milch), ein sehr gutes Mittel. Nach dem Sieden läßt man sie etwas stehen und gießt sie von dem Satz ab.

671. Wunden, größere, an Bäumen zu decken.

Hierzu wird eine Masse gepriesen, die aus 1 Theil Kohlentheer und 4 Theilen Schieferstaub besteht. Die Masse muß etwa von der Beschaffenheit von nicht zu dünnem Gläserkitt sein und sich in der Hand ballen und rollen lassen. Schieferstaub kann man sich selbst leicht dadurch bereiten, daß man Stückchen von Schiefer fein zerstößt. Es haftet diese Masse an Holz, an Stein, an Metall und überhaupt an Allem was nicht fettig ist, und verschließt die Oeffnung luftdicht. Bedeckt man größere Baumwunden mit derselben, was am besten vermittelst eines Messers oder flachen Holzes geschieht, so werden dieselben für Jahre gegen Luft und Feuchtigkeit geschützt.

672. Wunden, blutende.

Um das anhaltende Bluten aus Wunden zu stillen, legen manche Leute Spinngewebe auf; allein vor dem Gebrauch dieses Mittels ist ernstlich zu warnen, weil die Wunden durch schmutzige Spinngewebe verunreinigt und verschlimmert werden. Als leicht zu beschaffende Hausmittel, welche oft mit gutem Erfolge bei Blutungen angewandt sind, empfehle ich fein gepulverte Holzkohle oder eine Mischung von gleichen Theilen Weizenmehl und fein gepulvertem Salz. Streut man eines von den Mitteln auf kleinere Wunden, so hört die Blutung gar bald auf.

Außerdem empfiehlt man bei blutenden Wunden Collodium oder Eisenvitriol. Von dem letzteren (Copperas) nimmt man ein Stückchen, wirft es in ein Glas Wasser und läßt es darin zergehen. Alsdann taucht man ein leinenes Läppchen hinein, legt es auf die Wunde und tröpfelt dann noch etwas von dem Eisenvitriol darauf. Die Blutung wird bald aufhören. — Etliche Tropfen Eisenchlorid (Sesqui-Chloride of Iron) auf die blutende Stelle gebracht, machen augenblicklich alles Blut gerinnen und verschließen die kleinen Adern, daß kein Tropfen mehr ausfließen kann.

673. Wundgehen. (Wolf.)

Gegen Wundwerden beim Gehen, den sogenannten Wolf, wird folgendes, von einem berühmten Reisenden empfohlene Mittel, das er auf einer Reise in Chili kennen gelernt, als schnell und sicher wirkend angegeben.

Man wasche mit dem eigenen, frischgelassenen Urin die wunde Stelle. Es erfolgt sehr bald Schmerzenlinderung und Heilung.

Ein anderes vielfach empfohlenes Verfahren ist, daß man Cornstärke auf die wunde Stelle pudert.

674. Wundheilmittel.

Seit meiner Kindheit, schreibt der 53 Jahre alte Lehrer Rose, habe ich in Hunderten von Fällen an mir und meiner Familie keine Wunde anders geheilt, als durch Holzasche. Ich beschüttete sogleich die frische Wunde über und über mit reiner Holzasche, wodurch das Blut gestillt wird, bebinde dann die Wunde sammt der darauf befindlichen Asche und kümmere mich nicht weiter darum, bis nach kurzer Zeit Heilung eingetreten ist. Selbst bei recht gefährlichen Wunden, die durch eine Axt oder Säge hervorgebracht werden oder durch das Ausreißen von Fingernägeln aus ihren Wurzeln, habe ich bei dieser Methode nie üble Folgen gehabt. Wieder andere empfehlen bei Schnittwunden Holzkohlenpulver, welches gerade so angewendet wird, wie die Holzasche. Das Kohlenpulver zieht das ausrinnende Blut in sich und hilft heilen, indem es zugleich Entzündung verhütet und eine schützende Kruste bildet, unter der die Heilung sich bald vollzieht.

675. Wurstmachen.

Um Wurstfleisch zu kochen, das zu Garwürsten verwendet werden soll, muß solches Fleisch mindestens zwölf Stunden in öfters gewechseltem, kaltem Wasser zum Ausziehen des Blutes gelegen haben. Der Speck darf nur so lange kochen, daß sich die Schwarte abziehen läßt. Dieses gilt vom Speck der jüngeren Schweine. Ist der Speck von alten Schweinen, so läßt sich die Schwarte auch dann noch schwer abziehen, wenn der Speck gar ist. Ueberhaupt ist zu beachten, daß das Fleisch, welches zu solchen Würsten gebraucht werden soll, die von gekochtem Fleisch hergestellt werden, nur so viel gekocht werden darf, als nöthig ist, um dasselbe ausbeinen zu können. Jedes Verkochen des Wurstfleisches muß sorgfältigst vermieden werden.

Das Füllen der Wurst ist mit besonderer Sorgfalt vorzunehmen. Vor dem Auffüllen zieht man jedes Darmstück einzeln durch die Hand, um das darin sitzende Wasser zu entfernen. Alle Rohwurst muß fest gestopft werden, besonders gilt dieses von Dauerwurst. Dagegen muß alle Garwurst lose gefüllt werden, einzelne Sorten sogar recht lose, damit die Wurst beim Kochen den nöthigen Raum hat, sich auszudehnen. Ein vorsichtiger Verschluß der Därme ist selbstverständlich.

Das Ausstechen der Luft ist nothwendig, da auch beim sorgfältigsten Wurstfüllen sich Luft miteinschleicht. Bei aller Rohwurst benutzt man während des Füllens eine Gabel mit zwei dünnen Zinken zum Ausstechen. Bei aller Wurst, die gekocht wird, wird das Ausstechen während des Kochens im Kessel vorgenommen, wo die Stellen, an denen sich Luft befindet, gleich an der Oberfläche zum Vorschein kommen. Man bedient

sich dazu zwei bis drei dicker Nähnadeln, welche man in einem Korkpfropfen befestigt hat.

Ein allgemeines Zeitmaß für das Abkochen der Wurst läßt sich nicht festsetzen. Die Zeit wird durch die Dicke der Wurst bestimmt. Hat man sehr verschiedenartige Würste im Topfe, so nimmt man die dünnsten zuerst, die dicksten zuletzt, aus dem Kessel. Die Würste dürfen nicht gedrückt liegen, man darf nur eine mäßige Anzahl derselben in den Kessel legen. Auch dürfen sie nicht eher in das Wasser gelegt werden, als bis dasselbe im Kochen ist. Es muß dann ein gutes Feuer unterhalten werden. Nimmt man eine Wurst aus dem Topf, hält sie gegen das Ohr und drückt dieselbe, mit Daumen und Zeigefinger zwei- bis dreimal federnd, so giebt sie, falls sie gar ist, einen Ton von sich, ähnlich, wie wenn man Speichel im Munde zwischen den Zähnen hin- und herzieht. Man macht diesen Versuch bei 3—4 Würsten von gleicher Dicke, ehe man sie aus dem Topfe nimmt, da es nicht selten der Fall ist, daß im Innern der Wurst Luft sitzen bleibt, die denselben Ton von sich giebt, auch wenn die Wurst noch nicht gar ist. Nachdem die Wurst im Topfe ist, muß derselbe offen bleiben.

Ist die Wurst gar aus dem Topfe genommen, so wird sie abgewaschen, und zwar in kaltem Wasser, in welchem sie aber nie längere Zeit verbleiben darf.

1. Dauerwurst. Unter Dauerwurst versteht man alle Wurst, welche im Winter gemacht wird, und sich für den Sommerbedarf aufbewahren läßt, als Servelatwurst, Mettwurst, Salamiwurst u. s. w. Da bei der Dauerwurst häufig Rindfleisch zur Verwendung kommt, so sei hier zunächst erwähnt, daß es für die Beschaffenheit der Wurst von großer Wichtigkeit ist, wenn dasselbe theilweise entwässert wird. Man sehnt das Fleisch aus, schneidet es in kleine Stücke, wie man sie für das Hackmesser oder die Hackmaschine zu zerschneiden pflegt, und läßt es 12—24 Stunden in einem Kübel stehen. Hiernach wird es auf einem Tische, der an einer Seite etwas höher gestellt ist, in einer Lage von 3—4 Zoll Höhe auseinandergelegt. Es wird ein Theil des im Rindfleisch enthaltenen Wassers in dieser Weise ablaufen, wozu in der Regel ein bis zwei Tage erforderlich sind. Diese Entwässerung empfiehlt sich sehr für das Rindfleisch, darf aber beim Schweinefleische nicht vorgenommen werden.

Das Entwässern des Rindfleisches gewährt den Vortheil, daß die Wurst früher reif wird, daß auch bei nur leidlicher Füllung der Darm straff und glatt bleibt, daß die Wurst später nicht bröckelt, nicht hohl und blasig wird und eine tadellose Farbe erhält.

Um eine gute Servelatwurst zu machen, nimmt man 2 Theile Rindfleisch, 2 Theile mageres Schweinefleisch (Mett) und 1 Theil guten festen Rückenspeck. Fleisch und Speck werden gehörig ausgebeint, auch alle zähe Fasern, Sehnen u. s. w. entfernt. Dann hackt man das Rindfleisch zuerst fein, giebt etwas Salpeter, Zucker und Salz, zu. Sodann thut man das Schweinefleisch und den Speck dazu und hackt das Ganze zusammen recht fein. Hierauf wird die Masse mit dem noch fehlenden Salze, sowie mit einer hinreichenden Masse von zerbrochenem Pfeffer gehörig vermischt und dann recht fest und vorsichtig in die Därme gefüllt, so daß keine Luft

zwischen der Füllung bleibt. In Schweinsdärmen bleibt die Wurst länger frisch und zart als in Rindsdärmen.

Nachdem die Würste gefüllt sind, werden sie gebunden und so auf Stöcke gehängt, daß keine die andere berührt. Man läßt sie 1—2 Tage an einem frostfreien Orte hängen, nimmt sie dann wieder ab und drückt sie einzeln wieder nach. Man beginnt dabei an dem unteren Ende, drückt das Füllsel mit Daumen und Zeigefinger, jedesmal in einer Breite von 2—3 Zoll, dem unteren Wurstende zu. So fährt man fort bis zum oberen Ende. Die Wurst wird nun auf's neue gebunden, der obere Zipfel abgeschnitten, und nachdem sie abgetrocknet ist, langsam und nicht zu dunkel geräuchert. Wer das Rindfleisch nach obiger Anleitung entwässert, kann sich das Nachdrücken des Füllsels sparen. Daß beim Füllen die Luft ausgestochen werden muß, wurde bereits erwähnt.

Zu westfälischer Mettwurst, welche vielleicht die für den Haushalt zweckdienlichste Wurst ist, da man sie sowohl roh, als auch zu eingemachten Gemüsen und Hülsenfrüchten gekocht essen kann, nimmt man mageres Schweinefleisch (Mett) und Speck zu gleichen Theilen. Man schneidet Speck und Mett in kleine, würfelartige Stücke, nachdem man Sehnen u. s. w. vorsichtig daraus entfernt. Man würzt mit Salz und Pfeffer (nicht mit Salpeter), mischt gut, füllt recht fest zu runden Würsten, sticht die Luft recht vorsichtig aus, und räuchert kalt, langsam, hellbraun. Beim Kochen steche man die Wurst wiederholt mit einer Gabel, damit das überflüssige Fett sich dem Gemüse mittheilt.

Zu braunschweiger Mettwurst verwendet man nur das beste Fleisch. Man nimmt 3 Theile durchwachsenes Schweinefleisch, 1 Theil Rindfleisch und 1 Theil guten Speck. Man hackt das Rindfleisch beinahe fein, giebt dann Schweinefleisch und Speck dazu und hackt so lange, daß der Speck noch etwas erkennbar ist. Nun würzt man mit Salz, Pfeffer, Piment oder Muskatnuß, mischt gut durch und füllt. Ausstechen der Luft und Nachdrücken des Füllsels, wie oben. Die Wurst wird hellbraun geräuchert.

Zu Salami nimmt man 4 Theile gutes Rindfleisch, 4 Theile guten, festen Speck und 2 Theile Mett. Nachdem Alles gehörig entsehnt und ausgebeint ist, hackt man zuerst das Rindfleisch fast fein. Dann giebt man etwas Salz, Salpeter und Zucker dazu, auch das magere Schweinefleisch und den Speck. Sodann wird Alles mit einander so lange gehackt, bis der Speck nur als feine Würfel erscheint. Man würzt nun mit dem noch fehlenden Salz, gebrochenem Pfeffer und etwas Knoblauch, welches man mit Salz verdrückt hat. Nach gehöriger Mischung füllt man recht fest in enge Rinds- oder Hammelbutten, läßt einige Tage abtrocknen, drückt die Füllung nach, und räuchert langsam schön dunkelroth.

2. Bratwurst. Man nimmt dazu durchwachsenes und mageres Schweinefleisch und Speck. Allzu fett darf die Masse nicht sein. Fleisch und Speck werden mit einander gehackt. Ist die Masse halbfein, so giebt man einen Theil des nöthigen Salzes zu. Man hackt dann weiter. Ist die Masse hinreichend fein, so vermischt man dieselbe mit dem noch erforderlichen Salze, mit feingemahlenem, weißen Pfeffer und Muskatnuß und füllt, nicht zu fest, in enge Schweinsdärme. Man kann, um eine schön

geschlossene Wurst zu erhalten, auf je 10 Pfund Fleisch 2 Eier nehmen. Diese werden gut zerschlagen und mit etwas Wasser und 2—3 Eßlöffel voll gutem Weizenmehl gehörig angerührt und mit dem Fleische vermischt. Man hüte sich vor zu festem Füllen. Zu Würsten, die geräuchert und aufbewahrt werden sollen, darf kein Mehl kommen.

3. Blutwurst. Das mit Knorpel vermischte Fleisch, welches sich zu anderen Würsten nicht eignet, etwas durchwachsenes Schweinefleisch, Schwarten, etwas Lunge und Speck, ebenso alles Abfallfleisch, kann hierzu verwendet werden. Will man die Wurst recht gut machen, so muß die eine Hälfte aus Fleisch, die andere aus Speck bestehen. Man kann hierzu Alles verwenden, außer der Leber. Ich setze voraus, daß Alles nach der gegebenen Anleitung gekocht worden. Der Speck wird von der Schwarte befreit und in egale kleine Würfel geschnitten. Das Fleisch wird fein gehackt, etwas rohe Zwiebeln können mitgehackt werden. Darauf wird das Fleisch in eine Schüssel gelegt. Wollen sich, wie es stets der Fall ist, die Würfel nicht von einander lösen, so legt man sie auf ein Sieb und begießt sie wiederholt mit heißer Brühe aus dem Fleischkessel, bis sie sich vollständig lösen. Dann vermischt man sie mit dem Fleische. Man würzt mit Salz, Pfeffer, Thymian, Majoran, Nelken. Nun wird das Blut übergegossen. Bei starker Kälte muß das Blut unter beständigem Rühren etwas vorgewärmt werden. Man füllt, wie in der Einleitung bemerkt, die Därme nicht zu voll, kocht, wie vorgeschrieben, in hinreichendem Wasser, legt öfters um, wodurch der Speck sich gleichmäßig vertheilt. Geräuchert hält sie sich einige Zeit.

4. Grützwurst. Das sich gerade vorfindende Abfallfleisch und eben so viel Bauchspeck koche man zusammen gar, hacke Fleisch und Schwarten fein, den Speck schneide man in mitteldicke Würfel, nehme dann zu je 10 Pfund Fleisch und Speck 4 Pfund Hafergrütze, koche diese in Fleischbrühe in besonderem Topfe beinahe gar und gebe sie mit obigem Fleisch zusammen, auch etwas gesiebtes Blut. Man würzt mit Salz, Pfeffer, Piment und mischt gut. Dann füllt, kocht und räuchert man wie bei Blutwurst.

5. Feine Leberwurst. Zu einer schönen Schweinsleber nehme man 8 Pfund Kalbfleisch vom Bug, Keule oder Hals, eben so viel durchwachsenes Schweinefleisch von Brust- oder Bauchstück und 6—8 Pfund guten Speck ohne Schwarte. Dieses Alles, mit Ausnahme der Leber, koche man gar, entferne vorsichtig alle Knorpel, Sehnen u. s. w. Den Speck schneidet man in egale Würfel. Das Kalb- und Schweinefleisch hackt man zusammen sehr fein. Die Leber häutet man ab, entfernt die dicken Adern, legt sie dann 5 Minuten in die kochende Fleischbrühe, daß sie etwas quillt, hackt sie etwas zusammen, giebt dann etwas Salz zu, damit sie sich leichter hackt. Auch 4 bis 5 schöne Zwiebeln. Nun hackt man so fein, daß wenn man mit einem Messer über die gehackte Masse streicht, kein Leberstückchen mehr zu erkennen ist. Diesen Leberbrei giebt man dann zu dem gehackten Fleisch und geschnittenen Speck. Jetzt nimmt man 4—6 Pfund schieres Schweinefleisch ohne Fett (Mett), hackt dieses roh recht fein und giebt es zu der obigen Masse. Nun würzt man mit dem noch fehlenden Salze, auch mit gemahlenem Pfeffer, Muskatnuß, giebt einige Löffel voll

der Fleischbrühe hinzu, wobei man möglichst das Fett mit abhebt, und mischt gut. Das Füllsel muß etwas stark nach Salz schmecken, sonst wird die Wurst fade. Man füllt in Schweinsdärme nicht zu fest, weil die Leber sich beim Kochen ausdehnt. Man kocht die Wurst in siedendem Wasser 15—20 Minuten, wobei die für das Kochen der Würste früher angegebenen Regeln sorgfältig zu beachten sind. Man wäscht die Wurst ab und legt sie zum Erkalten auf einen Tisch.

6. Gewöhnliche Leberwurst. Hierzu kann, außer Schwarten und Füßen, alles Abfallfleisch, als: Lunge, Leber, Nieren, sowie etwas Speck Verwendung finden. Man setzt Alles bei zum Kochen, nur die Leber bleibt zurück und wird während desselben gehackt, wie oben vorgeschrieben. Den Speck schneide man würfelig. Das Fleisch wird fein gehackt. Man würzt mit Salz, Pfeffer und Nelken. Man giebt vor dem Füllen etwas fette Fleischbrühe zur Masse. Füllen, Kochen u. s. w. wie oben angegeben.

7. Nierenwurst. Vier Pfund Schweinefleisch von Brust- oder Bauchstücken mit 6 bis 8 Schweinsnieren und 2 Pfund Speck kocht man gar, befreit den Speck von der Schwarte, schneidet ihn in mittelgroße Würfel, die Nieren und das ausgehackte Fleisch hackt man fein, giebt Alles zusammen, würzt mit Salz, Pfeffer und Muskatnuß, giebt so viel geschlagenes Schweinsblut zu, daß die Masse eben davon gefärbt ist, mischt gut und füllt nicht zu fest. Gekocht und behandelt wie Blutwurst.

8. Hirnwurst. Zu einem Schweinehirn nimmt man 1 Pfund Schweinefleisch. Die Hirne werden in halbwarmes Wasser gelegt und nach einer Weile abgehäutet. Dann hackt man Hirn und Fleisch recht fein zusammen, würzt mit Salz, Pfeffer und Muskatnuß und füllt in enge Schweinsdärme wie Bratwurst.

9. Preßwurst. Schweinefleisch-Abfälle, Speck, Schwarten, auch nach Belieben einige Kalbfüße, werden gar gekocht. Das Fleisch wird mit einem Beil in grobe, viereckige Stücke verhackt. Schwarten und Füße mäßig fein gehackt, nachdem Alles von Knochen sorgfältig befreit ist. Den Speck schneidet man in ziemlich große Würfel, bringt Alles zusammen und würzt mit Salz, Pfeffer, Piment, Koriander, mischt gut und füllt in Schweinsmagen oder Rindsbutten. Dann koche man die Wurst ½—¾ Stunden in mäßig siedendem Wasser bei häufigem Umdrehen ab. Wenn sie gar und abgewaschen ist, legt man sie auf einen Tisch. Nach 1—2 Stunden legt man ein Brett darüber und beschwert dieses reichlich mit Steinen. Geräuchert läßt sich die Wurst lange aufheben. In Scheiben geschnittene gesalzene Zunge mit der Füllung vermischt, erhöht den Werth der Wurst.

676. Zähne, Loswerden der, bei Hausthieren.

Man gießt auf 1½ Unzen Alaun (Alum) 2½ Unzen kochendes Wasser, und mischt, wenn der Alaun zergangen ist, 3 Unzen Honig dazu. Mit dieser Masse bestreicht man täglich zweimal das Zahnfleisch an beiden Seiten der Zähne, bis diese festsitzen. Man kann auch das Zahnfleisch öfter

mit gleichen Theilen Ofenruß (Soot) und Kochsalz abreiben. Das Loswerden der Zähne erkennt man übrigens daran, wenn die Thiere nicht gut fressen, man muß dann die Zähne untersuchen.

677. Zäpfchen, geschwollenes.

Gegen geschwollenes Zäpfchen, welches oft in Begleitung von Halsweh und Husten vorkommt und oft Kitzelhusten erregt, helfen warme Getränke und äußere Umschläge nichts. Dagegen empfiehlt es sich, mit kaltem Wasser zu gurgeln, welchem eine Prise Alaun (Alum) beigefügt ist.

678. Zahnausziehen.

Ein neues Verfahren des Zahnausziehens hat ein Genfer Zahnarzt erfunden. Ein kleines, viereckiges Stückchen Gummi elasticum, mit einer Oeffnung in der Mitte, wird über den zu entfernenden Zahn gestülpt und bis zur oberen Wurzel hinabgeschoben. Der Gummi verengt sich allmählig und zieht an der Wurzel des kranken Zahnes, bis er endlich ohne Schmerzen des Patienten ausgehoben ist. Vier oder fünf Tage sind höchstens für diese Operation nothwendig. Sehr geringes Bluten und ein leichtes Schwellen des Zahnfleisches sind die einzigen Beschwerden bei der Sache.

Der Genfer Zahnarzt übernimmt die Verantwortlichkeit für dieses Mittel, nicht der alte Hans.

679. Zahnfleischleiden.

Bei geschwollenem Zahnfleisch, Lockerheit der Zähne 2c. empfiehlt sich die Anwendung der Myrrhentinctur (Tincture of Myrrh), die man in der Apotheke erhält. Man giebt 8—10 Tropfen davon in ein Weinglas voll warmes Wasser und spült den Mund öfters damit aus. Man kann auch einige Tropfen der Tinctur auf eine in warmes Wasser getauchte Zahnbürste träufeln und die Zähne und das Zahnfleisch damit bürsten. Wenn man etwas Myrrhentinctur mit gutem Branntwein vermischt, so hat man ein gutes Mittel zur Conservirung der Zähne und Abhaltung von Zahnschmerzen. Man kann damit die Zahnbürste befeuchten oder es mit etwas Wasser vermischt anwenden. Personen, die dieses Mittel von Jugend auf gebrauchten, haben nicht nur gesunde Zähne erhalten, sondern sind auch von Zahnschmerzen befreit geblieben.

680. Zahngeschwüre.

Als treffliches Mittel, um solche zu erweichen und zu zertheilen, wird folgende Salbe empfohlen: Ein Eßlöffel voll Olivenöl, 2 Kaffeelöffel voll gepulverter Candiszucker (Rock Candy) und ebensoviel Eigelb werden zusammengerührt, dann etwas davon auf einen leinenen Lappen gestrichen und dieser längs der Geschwulst aufgelegt.

681. Zahnkitt.

Da Metallfüllungen von hohlen Zähnen von den Patienten häufig nicht vertragen werden, dieselben auch das Emaile und die Knochenmasse

der Zähne angreifen, so wenden jetzt die Zahnärzte häufig weichen Schwefel als Kitt an. Man kann sich einen solchen leicht selbst bereiten, indem man etwas Schwefelmilch (Precipitated Sulphur) in einer Porcellanschale auf einem Ofen schmilzt und sobald der Schwefel vollkommen flüssig ist, ihn vom Feuer nimmt und sofort etwas kaltes Wasser darauf gießt. Der so behandelte Schwefel bildet sich zu einer schwammigen, weichen, elastischen, braunen Masse um, die sich nach Belieben formen läßt. Wenn man daraus, so lange sie noch weich ist, Kügelchen formt und sie in die hohlen Zähne drückt, so verhärtet sich der Schwefel und wird fest wie ein Stein.

682. Zahnpulver.

1. Man nehme alte Brodrinde, röste und pulverisire sie und setze auf ½ Unze von diesem Pulver zwei Messerspitzen voll feines Kochsalz hinzu. Beides reibe man wohl unter einander und benutze es als Zahnpulver.

2. Man nimmt Milchzucker (Sugar of Milk) und Schlemmkreide (Precipitated Chalk) zu gleichen Theilen, vermischt Alles wohl durcheinander, und gebraucht diese Mischung indem man eine feuchte Bürste in dieselbe taucht und damit die Zähne reibt.

683. Zahnen, schweres.

Dieses Uebel, welches für so viele Kinder tödtlich ist, entsteht durch Mangel an Kalkerde in der Nahrung oder im kindlichen Körper selbst. Die vielen dagegen von den Aerzten empfohlenen Mittel (z. B. Arrowroot) helfen daher nicht und die hessischen Bauern, welche den Kindern, die schwer zahnen, Kalkwasser kaffeelöffelweise geben, haben das Richtige getroffen.

684. Zahnschmerzen.

Da die Ursachen, die dem Zahnweh zum Grunde liegen, verschiedener Natur sind, so müssen es nothwendig auch die Heilmittel sein. Auch hilft, erfahrungsgemäß, auch da, wo die Ursache dieselbe ist, dem Einen ein Mittel, das bei dem Andern keine Linderung schafft. Heute hilft, was sich morgen als nutzlos erweist.

Doch gibt es ein Universal-Mittel, das immer gründliche Heilung schafft. Es ist die Zange in der Hand eines geschickten Zahnarztes.

1. Nicht immer, aber zuweilen hilft, wenn man in das Ohr der leidenden Seite ein Flöckchen Baumwolle steckt, das mit einigen Tropfen Chloroform befeuchtet wurde.

2. Bei nervösem Zahnschmerz taucht der Kranke einen Finger in frisches Wasser und sodann sofort in Chininpulver (Quinine) und reibt 2 bis 3 Mal hintereinander das Zahnfleisch in der Nähe des schmerzenden Zahnes kräftig ein.

3. Rührt der Schmerz von einem hohlen Zahn her, wird das folgende Mittel sich in den meisten Fällen bewähren: 3 bis 4 Körnchen (ungefähr 1 Gran) Chloralhydrat (Chloride Hydrate, Crystals) wickelt man in ein kleines Pfröpfchen Watte, legt dasselbe mit seinem Inhalt in die Höhlung

des angegangenen Zahnes, und läßt es da liegen, bis das Chloralhydrat aufgelöst ist, wobei man den sich ansammelnden Speichel ausspeit. Bei schadhaften Zähnen des Oberkiefers hält man das Wattepfröpfchen so lange in der Zahnhöhle mit der Fingerspitze fest, bis das Chloralhydrat aufgelöst ist, worauf nach wenigen Minuten der Zahnschmerz verschwinden wird.

4. Ein anderes Mittel, das bei hohlen Zähnen sofort Linderung bringen soll, ist das folgende, das man sich von einem Apotheker bereiten läßt: Eine gesättigte, wässerige Karbolsäure (Carbolic Acid) Auflösung, eine dergleichen Chloralhydratauflösung, einfache Opiumtinctur (Tincture Opium) und Aconittinctur (Tincture Aconite), von jedem ein Theil, endlich Pfeffermünzöl (Oil Peppermint) ½ Theil, werden zusammengemischt, auf Baumwolle gegossen und in den hohlen Zahn gesteckt.

5. In der chirurgischen Clinik des berühmten Professor von Nußbaum wird bei Zahnweh, das von Beinhautentzündung der angefressenen Zahnwurzel herrührt, Jodtinctur (Tincture Jodine) angewandt, womit man ein- bis zweimal in 24 Stunden energisch das Zahnfleisch bestreicht, worauf man den Mund mit warmem Wasser ausspült.

6. Gegen rheumatische Zahnschmerzen wird folgendes Geheimmittel, das von einem berühmten Arzte herrühren soll, vielfach gepriesen: 1 Drachme Ol. Cajeput. Rectif.; 1 Drachme Tinct. Valer. Aether. — Gemischt; dreistündlich 10 Tropfen in Kamillenthee zu nehmen. Auch etwas davon mit Watte in die Zahnhöhle zu bringen. Bei rheumatischem Zahnweh hilft selbst das Ausreißen des Zahnes in der Regel nicht, weil der Schmerz auf andere überspringt.

7. Der großblätterige Wegerich (Wegebreit, Wegewart, engl. Plantain) eine überall auf Wasen und an Feldwegen vorkommende Pflanze, ist bei hohlen Zähnen eines der besten Mittel. Man übergießt einen Gewichtstheil des Krauts und der frischen Wurzel mit 10 Theilen Alcohl. Nachdem der Ueberguß einige Tage gestanden, ist die Tinctur fertig. Man bringt auf Baumwolle etwas davon in den hohlen Zahn und nimmt 2 bis 3 Tropfen innerlich.

8. Ein sehr einfaches Mittel, das in manchen Fällen hilft, ist das folgende: Man löst etwas doppelkohlensaures Natron (Bi-Carbonate of Soda) in lauwarmem Wasser auf und nimmt dasselbe in den Mund. Wird namentlich bei hohlen Zähnen empfohlen.

685. Zahnreinigungsmittel.

1. Man löse 5 Drachmen Borax (Borax) in 1½ Pint heißem Wasser auf, setze einen Theelöffel voll Campherspiritus zu und hebe die Mischung in einer gut verkorkten Flasche auf. Beim Gebrauch schüttet man etwas davon in die flache Hand und befeuchtet damit eine weiche Zahnbürste.

2. Unter dem Namen Zahnabreiber wird ein Präparat verkauft, das aus kleinen viereckigen Stückchen besteht. Man bedient sich ihrer zum Abreiben der Zähne, welche dadurch von Unreinigkeiten befreit und schön weiß werden. Die Zusammensetzung ist die folgende: Man nehme 1 Unze Tragantgummi (Gum Tragant), 4 Drachmen sehr fein gepulverten

Bimstein (Bimstone), ½ Unze arabischen Gummi (Gum Arabic) und ebensoviel reinen, fein gepulverten Weinstein (Salts of Tartar). Man löst das Gummi in Rosenwasser auf und setzt dann die Pulver hinzu, so daß daraus ein dicker Teig entsteht, aus dem man kleine Stückchen formt, die im Schatten getrocknet werden.

3. Ein vorzügliches Mittel, die Zähne schön und gesund zu erhalten, soll das öftere Abreiben derselben mit der jungen Rinde der italienischen Pappel sein. Dieses Mittel soll auch vor Zahnweh bewahren.

686. Zeichnungen zu kopiren.

Zum Kopiren von Zeichnungen legt man das Papier, auf welches man die Zeichnung wiederholen will, auf das abzuzeichnende Original und bestreicht das obere Papier mit Baumwolle, die mit Benzol (Benzoe) getränkt worden ist. Die bestrichenen Stellen des Papieres werden dadurch, daß sie das Benzol aus der Baumwolle in ihre Poren aufnehmen, ebenso durchsichtig, wie das beste Oel- oder Pauspapier, so daß man die feinste Zeichnung auf der Unterlage deutlich genug erkennt, um sie durchzeichnen zu können; die Unterlage leidet dabei nicht im mindesten, auch wird das Papier durchaus nicht faltig oder wellenförmig, sondern bleibt glatt und eben. Das auf solche Weise mit Benzol ganz benetzte Papier läßt sich leicht mit Bleistift, Tinte, Tusche oder Wasserfarben bezeichnen oder bemalen, ohne daß z. B. die Tinte oder Tusche nur im mindesten fließen oder zerlaufen. Es haften die auf das mit Benzol getränkte Papier aufgetragenen Bleistift-, Tinten- oder Tuschstriche viel fester und dauerhafter als gewöhnlich auf demselben, und selbst sehr zart geführte Bleistiftstriche lassen sich nachher nur schwer durch Kautschuk wieder wegreiben. Will man größere Stücke nachzeichnen, so befeuchtet man das Papier nur nach und nach mit dem Benzol, und sollte während des Durchzeichnens auf der eben befeuchteten Stelle das Papier trübe werden, bevor man damit ganz fertig ist, so braucht man nur wieder etwas neues Benzol darauf zu bringen. Nach beendigter Arbeit läßt man das Papier liegen, das Benzol verflüchtigt sich rasch und in demselben Maße wird auch das Papier wieder ebenso weiß und undurchsichtig, wie es zuerst war, ohne daß man Flecke darauf oder Geruch bemerken kann, wenn man gut gereinigtes Benzol verwendet hatte.

687. Zinkgeräthe zu putzen.

1 Theil Schwefelsäure (Sulphuric Acid) wird mit 12 Theilen Wasser vermischt und der Gegenstand entweder einige Secunden hineingetaucht und dann mit einem Lappen abgerieben oder ein mit der Flüssigkeit befeuchteter Lappen zum Abreiben verwendet.

688. Zinnbüchsen zu löthen.

Ein einfaches Mittel, um Zinnbüchsen, in welchen Früchte, Gemüse u. s. w. aufbewahrt werden sollen, zu löthen, kann man sich leicht herstellen, indem man zu gleichen Theilen Glyzerin (Glycerine) und Milchsäure

(Lactic Acid) mit einander mischt und damit die Fugen der Büchsen bestreicht. Genanntes Löthmittel ist vollkommen unschädlich.

689. Zimmerluft, trockene.

Zu den großen Nachtheilen, welche mit den mangelhaften Heizvorrichtungen unserer Wohnräume verknüpft sind, gehört vor Allem die durch unsere Stubenöfen erzeugte, trockene Luft. Das Mittel, um den vielen Mißständen der trockenen Heizluft zu begegnen, ist einfach und bekannt genug: man braucht nur stets ein mit Wasser gefülltes Gefäß auf dem Ofen zu halten, damit durch die allmählige Verdunstung desselben der Luft die nöthige Feuchtigkeit zugeführt wird. Aber so bekannt dieses Mittel ist, so sehr wird es in der Regel vernachlässigt. Oft auch ist die Anwendung eine ganz ungenügende. In einem mäßig großen Zimmer sollte man täglich 2—3 Quart Wasser verdampfen. Es ist dies aber nicht durch Verwendung von hohen, sondern nur von flachen Gefäßen möglich. Am zweckmäßigsten sind solche, die aus Blech bestehen.

690. Zitronensaft.

Manche Hausfrau hat es gewiß schon beklagt, daß man diesen Artikel, der so vielfach gebraucht wird und dessen Beschaffung im Kleinen stets mit Kosten und Umständen verknüpft ist, nicht durch den Handel beziehen kann, denn was unter diesem Namen vorkommt, ist meist nichts weiter, als eine Auflösung von Citronensäure in verdünntem und schwach gefärbtem Weingeist, welche den frischen Zitronensaft nicht ersetzen kann. Jede praktische Hausfrau kann sich aber diesen Saft für längere Zeit leicht selbst herstellen und noch nebenbei eine Essenz gewinnen, die statt des Zitronenöls benutzt wird und viel feiner ist als dieses. Eine Zitrone giebt durchschnittlich eine Unze Saft. Man nimmt also eine entsprechende Menge dieser Früchte, schält die gelbe Schale dünn ab, zerschneidet diese in kleine Stücke, gießt die fünffache Menge stärksten Weingeist darauf, läßt dies zirka drei Tage unter öfterem Umschütteln stehen, gießt dann die gelbe Flüssigkeit klar ab und benutzt sie in entsprechender Menge, worüber der Geschmack entscheiden muß, an Stelle des Zitronenöls.

Die geschälten Zitronen werden, nachdem das Mark und die Kerne entfernt sind, in Scheiben geschnitten und diese in einer kleinen Handpresse, wie jedes größere Geschäft für Küchengeräthe sie liefert, trocken ausgepreßt. Den ausgepreßten Saft läßt man ein paar Tage ruhig stehen, damit er sich etwas klärt, gießt ihn dann in Gläser, die etwa ¼ Pint fassen und in jedes Glas noch zirka einen Fingerhut voll Aether aus der Apotheke. Die Gläser werden ganz angefüllt, fest zugestopft, mit nassem Pergamentpapier zugebunden und an einem dunkeln und kalten Orte aufbewahrt. Beim Gebrauche gießt man die nöthige Menge Saft heraus und stellt diesen etwas warm, bis der Geruch nach Aether verschwunden ist. — Auf ähnliche Weise kann man auch andere Fruchtsäfte gewinnen wie von Erdbeeren, Himbeeren u. s. w.

691. Zuckerharnruhr. (Brights Disease.)

Ein berühmter amerikanischer Arzt äußert sich über diese Krankheit folgendermaßen: Da wir bis jetzt kein wirksames Arzneimittel gegen dieses schreckliche Leiden, das immer häufiger auftritt, besitzen, so bleibt nichts übrig, als eine systematische Milchkur zu versuchen, über welche sehr günstige Erfahrungen vorliegen. Die anzuwendende Milch sollte vollkommen abgerahmt und frei von allem Fett sein. Um die besten Resultate zu sichern, sollte sich der Patient für längere Zeit ausschließlich auf den Milchgenuß beschränken, indem er mit kleinen Quantitäten beginnt und allmälig bis auf 4—5 Quart täglich steigt. Verträgt er die Milch nicht, so setzt man derselben Kalkwasser zu (1 Kaffeelöffel voll auf 1 Pint) und läßt sie so in kurzen Zwischenräumen von ½ bis 1 Stunde eßlöffelweiße nehmen, bis der Magen die Milch verträgt.

692. Zuckerwasser, moussirendes.

Moussirendes Zuckerwasser ist ein vortreffliches, erfrischendes, angenehm schmeckendes Getränk. 4 Gallonen Wasser werden zum Kochen gebracht und darin 2 Pfund weißer Zucker aufgelöst. Man läßt die Flüssigkeit bis auf 75 Grad Fahrenheit abkühlen, setzt dann eine Obertasse voll gute Bierhefe dazu, füllt das Ganze auf ein Faß und legt es in den Keller. Von Zeit zu Zeit füllt man von der zurückgebliebenen Zuckerauflösung nach und erhält dadurch das Faß immer so weit voll, daß die Hefe herausfließen kann. Bemerkt man kein Aufstoßen mehr, so wird das Faß fest verspundet und ruhig liegen gelassen. Hat man nichts von dem Zuckerwasser übrig behalten, so kann das Auffüllen mit reinem Wasser geschehen. Ist nach einigen Tagen die gegorene Flüssigkeit hell geworden, so zieht man sie auf Glasflaschen ab, nachdem man zuvor in jede Flasche 2 Drachmen weißen Zucker gethan hat. Die Flaschen werden gut verkorkt, verpicht und aufrecht in einen kühlen Keller gestellt. Nach einigen Tagen ist das Zuckerwasser schon trinkbar. Man kann auch das Gelbe von der Schale zweier Citronen mit gähren lassen.

693. Zungenlähmung.

Ein älterer Arzt, Dr. Schreiber in Ruhla, räth dagegen, etwas Senfmehl oder ein Stückchen Meerrettig in ein Leinwandfleckchen zu binden und tüchtig zu kauen. Da die Zungenlähmung in der Regel von einer Gehirnaffection ausgeht, so kann obiges Mittel nur als ein örtlicher Reiz dienen.

694. Zwanghuf.

Man bezeichnet mit diesem Namen einen Huf, der an den Trachten, also an den hinteren Theilen der Hornwand, sehr zusammengezogen und dessen Strahl sehr klein und mager ist, so daß die Ballen fast in ein Stück zusammenfließen. Dabei sind die Trachtenwände sehr hoch und statt senkrecht zu stehen, oder etwas nach außen, sind sie nach einwärts gezogen, die Hufsohle ist dabei sehr hohl und eingezogen. Im höchsten Grade des

Uebels sind die Ballen vollständig geschwunden. Statt des Strahles ist nur noch eine tiefliegende, übelriechende Furche vorhanden.

Der Zwanghuf kommt nicht nur an den Vorderhufen, sondern auch an den Hinterhufen vor. Die Ursachen des Zwanghufs sind besonders große Trockenheit der Hufe und fehlerhaftes Beschlagen. Zu starkes Aufbrennen der Hufeisen, zu starkes Auswirken des Strahls und das Durchschneiden der Eckstreben können Zwanghuf herbeiführen. Ferner Mangel an Bewegung. Bei Pferden, die viel im Stalle stehen, entwickelt sich daher nicht selten der Zwanghuf, wenn ihre Hufe unbeschlagen bleiben. Am häufigsten kommt der Zwanghuf bei feinen, edelen Pferden vor.

Pferde, die zwanghufig sind, haben einen gespannten blöden Gang, sie stolpern leicht, treten nicht gehörig durch, nutzen daher auch die Hufeisen am Zehentheil sehr stark ab.

Um den Zwanghuf zu heilen, müssen zunächst fehlerhafte Hufeisen entfernt werden. Dann bringt man das Pferd, wenn es sich thun läßt, auf eine trockene Weide, wo es sich gehörig tummeln kann. Ist Das nicht möglich, so läßt man von einem tüchtigen Hufschmied ein halbmondförmiges oder ein geschlossenes Eisen auf den Fuß legen, die beide die Heilung des Zwanghufes begünstigen, wenn noch so viel Strahl vorhanden ist, daß er beim Auftreten des Pferdes den Boden berührt, oder daß der Steg des geschlossenen Eisens auf ihn zu liegen kommt.

Eine andere Behandlung des Uebels ist folgende. Man schicke das Pferd, nachdem die Eisen entfernt worden, wenn möglich, einige Monate lang auf eine nasse Weide. Um den Fuß so feucht als möglich zu halten, soll man Umschläge von Kuhmist oder Lehmbrei auflegen. Um stärkeres Wachsthum des Hufs zu bewirken, reibt man alle 14 Tage eine Salbe ein, bestehend aus 1 Unze Cantharidenpulver (Pulv. Cantharides), ½ Unze Euphorbium (Euphorbium), 3 Unzen Terpentin (Turpentine) und 3 Unzen Schweinefett. Man läßt das Pferd bei einem tüchtigen Hufschmied beschlagen. Vom Strahl darf gar nichts, oder nur sehr wenig weggeschnitten werden. Die Eisen müssen so leicht als möglich sein, und entweder ganz niedrige, oder, besser, gar keine Stolle, jedenfalls aber einen höheren Griff haben. Die Hufnägel müssen sehr fein sein und dürfen nicht nach dem Ballen zu eingeschlagen werden.

Bei dieser Gelegenheit gebe ich das Rezept für die Colesche Hufsalbe, die häufig auf den Huf der Pferde vermittelst einer Bürste vertheilt werden soll, um Sprödigkeit des Hufs zu verhindern und zugleich den Huf zu kräftigen. Man macht eine Mischung von 4 Unzen Terpentin (Spir. Turpentine), 4 Unzen Theer, 8 Unzen Fischöl (Whale Oil).

695. Zwangsmittel beim Transport bösartiger Thiere.

Zum Transport bösartiger Stiere und Ochsen bedient man sich zahlreicher Hülfsmittel, von denen viele nutzlos sind. Nachstehend sollen nun diejenigen beschrieben werden, welche die sichersten Erfolge erzielen.

Hin und wieder bedient man sich zum Transport bösartiger Thiere eines Apparates, welcher darin besteht, daß vom Widerrüst des Rindes über Hals und Kopf ein starker Stab angebracht wird, welcher hinter dem Widerrüst an einem Brustgurte und auf der Hornwurzel mittelst eines Lederriemens befestigt ist und schließlich mit einem Haken in einen Nasenring einhängt. Vorne am Stabe befindet sich ein Handgriff, welcher von einem zur Seite vom Kopfe des Thieres gehenden Manne benutzt wird, der den Stab in die Höhe zu halten hat. Durch das Aufheben des Stabes werden dem Thiere große Schmerzen beigebracht, weshalb der Transport leicht möglich ist.

Besser ist das Spannen der Thiere in der Weise, daß man ein starkes Seil um die beiden Hörner schleift und ziemlich kurz an einem der vorderen Schienbeine befestigt. Diese Methode ermüdet die Thiere stark und eignet sich auch ganz gut bei weidenden Thieren, um dieselben am Sprunge zu hindern.

Sehr gut bewährt sich auch das Verfahren, daß um die Hörner und unter der Schwanzwurzel hindurch ein Seil oder eine kleinere Kette geführt und mittelst eines Holzes zusammengedreht wird. Diese Methode setzt das Anlegen einer Brustbremse voraus, welche darin besteht, daß man hinter der Schulter einen Strick anlegt, straff zusammenzieht, oder besser mit einem Holze dreht. Dies ist besonders ein Verfahren, welches sich bei heftig drängenden Kühen, um Vorfälle zu verhindern, gut bewährt. Mit den Enden der Brustbremse wird das Holz befestigt, und zwar gilt als Regel, daß je stärker dem Thiere der Kopf nach rückwärts gezogen wird, desto weniger Kraft besitzt es. Um die Aufmerksamkeit der Thiere zu vermindern, ist das Anlegen eines undurchsichtigen Tuches um die Augen zu empfehlen.

Bei Zuchtthieren sind heut zu Tage die Nasenringe, von denen es verschiedene Arten giebt, unentbehrlich. Der Nasenring wird durch das unterste Ende der Nasenscheidewand mit oder ohne vorhergehendes Einstechen oder Einschneiden an gutbefestigten, am besten niedergeschnürten Thieren eingeführt und zusammengeschraubt, um nachher mit einem schmalen Lederriemen um die Hörner aufgehangen zu werden, damit der Ring beim Fressen durch das sonst vorkommende Herabhängen das Thier nicht hindert. Die Thiere werden am Nasenring am besten mittelst eines sogenannten Bullenführstockes oder Leitstabes, welcher mit einem Karabinerverschluß versehen ist, geführt; sie benehmen sich nach der Anlegung eines Ringes lenksam, weil beim Ziehen am Leitstabe die sehr nervenreiche Nasenscheidewand stark schmerzt, welche Schmerzen durch das Rückwärtsgehen der Thiere noch vergrößert werden. Die bei weitem zweckmäßigsten Nasenringe sind die von Hauptner und Walter in Berlin abgeänderten Rueff'schen.

Als Vervollständigung dieser Zwangsmittel ist noch zu erwähnen der für Rinder jetzt überall gebräuchliche Halfter mit eisernen Nasenstücken, welcher nicht nur sehr fest ist, sondern auch dem Thiere durch seine Kanten Schmerzen zufügt, sobald dasselbe sich ungeberdig und störrisch beträgt.

696. Zwiebeln, Auswachsen derselben.

Will man das Auswachsen der Zwiebeln verhindern, so hänge man sie in Beuteln einige Tage in die Räucherkammer. Durch das Räuchern wird das Auswachsen zurückgehalten und der Geschmack der Zwiebeln nicht im Geringsten verändert.

UNIVERSITY OF ILLINOIS-URBANA
603 B96F C001
Familienschatz : eine Sammlung werthvoll
3 0112 088489759